



H3 Menu

Marts – April

Friteret østers, stuvet spinat, blåmusling & citron

Dansk laks, brunet smør-hollandaise, ørredrogn & aspargesbroccoli

"Crème brûlée", vanilje, rabarber, pistacie

Inkl. surdejsbrød & smør

(Skal vælges af hele bordet)

3 retter, sat menu 445,-



H3's skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruhummer – Nordsørejer - Pommes frites

+ 30g. Caviar 425,-

*Serveres med vinaigrette, surdejsbrød, dressinger & citron
(Der tages forbehold for ændringer)*

695,- pr. person

Min. 2 personer, & skal bestilles af hele bordet

(Skal forudbestilles)

Vi anbefaler 2-3 serveringer. Spørg vores tjenere angående allergener.



A la Carte

SNACKS

Saltede mandler 55,-

Marinerede oliven 55,-

Hjemmebagt surdejsbrød & smør 25,-

Sprøde torske "svær" & hjemmerørt aïoli 65,-

Udvalg af fisk på dåse, hør vores personale 95,-

(Serveres med hjemmebagt surdejsbrød & smør)

H3 snack anretning til 2 personer 225,-

(Oliven, mandler, torske "svær", udvalgt dåse & surdejsbrød)



SMÅ RETTER

Østers, franske Krystale, citron & rødvinsvinaigrette

3stk./6stk./12stk. – 130,-/230,-/450,-

Pil-selv Nordsørejer, mayonnaise, brød & citron 135,-

3 stk. friteret østers, stuvet spinat, blåmusling & citron 150,-

Rogn White Sturgeon Caviar" med vaffel, rødløg & crème fraîche

15g. 295,- 30g. 545,-

STORE RETTER

Fish & Chips, sauce tartare, citron & cremet ærtepuré med mynte 195,-

Dansk laks, brunet smør hollandaise, ørredrogn & grønne asparges 265,-

Moules frites, blåmusling, hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites 245,-

Steak Frites 300 g., urtesmør, pommes frites, sauce tartare & grøn salat 365,-

SØDT & OST

Små petits fours til kaffen 55,-

"Crème brûlée", vanilje, rabarber, pistacie & hybenrose 95,-

Osteservering med 4 oste, samt sødt & sprødt 145,-

Vi anbefaler 2-3 serveringer. Spørg vores tjenere angående allergener.