

H3



H3 Menu

Marts - April

Stegt kammusling, jomfruummerbisque, porre & ærter

-

Ising filet, grønne asparges, fiskefumet med vermouth & stenbiderrogn

-

Rom braiseret ananas beignet, creme fraiche parfait, karamel & kokos

Inkl. surdejsbrød & smør

(Skal vælges af hele bordet)

3 retter, sat menu 475,-



H3's skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruummer – Nordsørejer
& Pommefrites

+ 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.



SNACKS & SMÅ SERVERINGER

Røgede & saltede mandler 55,-

Marinerede oliven 55,-

Hjemmebagt surdejsbrød & smør 35,-

Sprøde torske "svær" & hjemmerørt aioli 65,-

Lakserillette, syltede rødløg & karse 125,-

Pil-selv Nordsørejer, 200g, hjemmerørt mayonnaise & citron 105,-

Franske Krystale østers, citron & rødvinsvinaigrette

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

Udvalg af fisk på dåse

Brisling, let røget, i koldpresset rapsolie 60,-

Brisling, saltet & tørret i koldpresset rapsolie 60,-

Portugisiske sardiner (Spørg om vores varianter) 60,-

Tunfisk i olivenolie 60,-



A la Carte

RETTER

Stegt kammusling, jomfruummerbisque, porre & ærter 175,-

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

Ising, grønne asparges, fiskefumet med vermouth & stenbiderrogn 295,-

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

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

SIDES

Pommes frites med mayonnaise 55,-

Grøn salat med "mormor" dressing 55,-

Mayonnaise – Sauce tartare – Remulade - Aioli 10,-

SØDT & OST

Små petits fours til kaffen 55,-

Rom braiseret ananas beignet, creme fraiche, karamel & kokos 105,-

Osteservering med 4 oste, samt sødt & sprødt 155,-

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