



Forårs menu

Marts – April

Dansk koldrøget laks, rå marinerede skorzonerrød & urtesauce

-

Smørstegt havtaske, citronbagte jordkokker, syltede fennikel & sauce beurre blanc

Inkl. surdejsbrød & smør

2 retter, sat menu 325,-



H3's skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbeklør – Jomfruummer – Nordsørejer
& Pommes frites

+ 30g. Caviar 425,-

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

745,- pr. person

Min. 2 personer, skal bestilles af hele bordet

(Skal forudbestilles)



SNACKS & SMÅ SERVERINGER

Brød er ikke inkluderet i små serveringer eller dåser

Røgede & saltede mandler 55,-

Marinerede oliven 55,-

Hjemmebagt surdejsbrød & smør 25,-

Sprøde torskechips eller rejchips & hjemmerørt aioli 65,-

Lakserillette, syltede rødløg & karse 125,-

Tatar. Spørg tjeneren 215,-

Dansk koldrøget laks, rå marinerede skorzonerrod & urtesauce 175,-

Pil-selv Nordsørejer, 200g, hjemmerørt mayonnaise & citron 115,-

Franske Krystale østers, citron & rødvinsvinaigrette

3stk./6stk./12stk. – 140,-/240,-/460,-

Udvalg af fisk på dåse

Brisling (Spørg om vores varianter) 65,-

Portugisiske sardiner (Spørg om vores varianter) 65,-

Tunfisk i olivenolie 65,-

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



A la Carte

RETTER

Fish & Chips, sauce tartare, citron & cremet ærtepuré med mynte 225,-

Smørstegt havtaske, citronbagte jordskokker, syltede fennikel & sauce beurre blanc
295,-

Moules frites, blåmusling, hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites 255,-

Steak Frites 300 g., urtesmør, pommes frites, sauce tartare & grøn salat 375,-

SIDES

Små kartofler, urter & smør 55,-

Pommes frites med mayonnaise 55,-

Grøn salat med "mormor" dressing 55,-

Mayonnaise – Sauce tartare – Remulade – Aioli – Chili mayo 10,-

SØDT & OST

Små petits fours til kaffen 55,-

Vanilje panna cotta, whisky marinerede figer & honningkrokant 95,-

Osteservering med 4 oste, samt sødt & sprødt 165,-

Spørg vores tjenere angående allergener