



Menu

Karl Johan & muslingesuppe, kammusling, syltet trompethat & ramsløg

-

Stegt torskefilet, karotter, citron confit & skummende fjordrejesauce

-

Pære, vaniljeis & varm chokoladesauce

3 retter, sat menu 345,-

2 glas vin der passer 165,-

H3 Skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruhummer – Rejer (+30g. Caviar 400,-)
Serveres med vinaigrette, brød, mayonnaise & citron (Der tages forbehold for ændringer)

995,- pr. fad (Delevenligt til 2 personer.) (Alt over 4 skal forudbestilles)



"Rogn" Caviar

Serveres med blinis, syltet rødløg & crème fraiche

"ROGN BAERII" - 15g. 240,- / 30g. 425,-

"ROGN WHITE STURGEON" - 15g. 290,- / 30g. 540,-

"ROGN OSCIETRA" - 15g. 370,- / 30g 698,-

Snacks & mindre retter

Røgede & saltede mandler 55,-

Hjemmemarinerede oliven 55,-

Røgede brislinger med kapers, løg, dild & citron 65,-

Brislinger, let saltet og tørret, i koldpresset rapsolie & citron 65,-

Pil-selv-rejer, mayonnaise & citron 105,-

Ny kogte jomfruhummer, aioli & citron 135,-

Vesterhavs krabbeklør, mayonnaise & citron 155,-

Østers, Krystale, citron & rødvinsvinaigrette 3/6/12 120,-/220,-/400,-

Karl Johan & muslingesuppe, kammusling, syltet trompethat & ramsløg 125,-

Større retter

Stegt torskfilet, karotter, citron confit & skummende fjordrejesauce 175,-

Moules frites, serveres med sauce tartare 245,-

Fish & Chips, sauce tartare & ærtepuré 189,-

Ribeye med rødvinsauce, røget marv, svampe, løg & pommes frites 285,-

Vi anbefaler 2-3 serveringer

H3



Desserter

- Pære, vaniljeis & varm chokoladesauce 75,-
- Osteservering med 3 oste, samt sødt & sprødt 130,-
- Osteservering med 5 oste, samt sødt & sprødt 155,-