



FROKOST

PÅ RUGBRØD

Marineret sild, rygeost, radise, kapers, løg & dild	95,-
Stegt sild med sennep, bærkapers, løg & dild	95,-
Stegt rødspættefilet med remulade, dild & citron	155,-
Rørt salat af håndpillede rejer på ristet briochebrød, citron & urtesalat	155,-
Koldrøget laks med avocado, syltede rødløg, spejlæg & karse	165,-
Ny-røget ål med røræg og purløg	195,-

SKALDYR, PILL-SELV *Serveres med hjemmebagt surdejsbrød og saltet smør*

Pil-selv Nordsørejer, mayonnaise & citron	125,-
Ny-kogte jomfruhummer, aioli & citron	175,-
Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise & citron	195,-
Skaldyrstallerken, serveres med mayonnaise, aioli & citron	355,-

Kommer med Nordsørejer, jomfruhummer & Vesterhavs krabbeklo

VARME RETTER

Fiskehandlerens fiskefrikadeller, remoulade, rugbrød & citron	125,-
Fish & Chips, sauce tartare & citron	155,-
Laks, hummer & chili burger, sauce tartare, cheddar & pommes frites	155,-
Moules frites, blåmuslinger dampet i hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites	185,-
Hel smørstegt rødspætte med brunet smørsauce, kapers & små kartofler	225,-

Vi anbefaler 1-3 serveringer

H3



SIDES

Dressing (tatar sauce, remoulade, mayonnaise, aioli)	10,-
Brødserving med saltet smør	20,-
Pommes frites med mayonnaise	45,-

OST & SØDT

Osteserving med 3 oste, samt sødt & brød	130,-
Dagens dessert	75,-

Vi anbefaler 1-3 serveringer