



FROKOST

SNACKS

Saltede mandler 55,-

Marinerede oliven 55,-

Hjemmebagt surdejsbrød & smør 25,-

Sprøde torsk "svær" & hjemmerørt aioli 65,-

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

(Serveres med hjemmebagt surdejsbrød & smør)

H3 snack anretning til 2 personer 225,-

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



H3 Julefrokost platte

Serveres til frokost i restauranten

Jule-kryddersild, crème fraîche, kapers, rødløg & dild

Gravad laks med dildsnaps & rævesauce

Rødspættefilet, hjemmerørt remoulade & citron

Vildsvinefrikadeller med grov sennep & rødbede

Sprødstegt anderillette, hjemmelavet rødkål & tyttebær

*Alt er selvfølgelig serveret med rugbrød, surdejsbrød,
smør & fedt*

395,-

(Skal bestilles af hele bordet)

Tilkøbsmuligheder til julebordet

Røget ål med purløg & æg 95,-

Mandel panna cotta, kirsebær & karamelliseret ris 95,-



FROKOST

RETTER

Jule-kryddersild på rugbrød, crème fraîche, kapers, syltede rødløg & dild 95,-

Stegt sild på rugbrød med bløde løg, brunet smør, kapers & sennep 115,-

Friteret rødspættefilet på rugbrød, husets remulade, dild & citron 145,-

Ny-røget ål på rugbrød med cremet røræg & purløg 195,-

Fiskehandlerens fiskefrikadeller, husets remoulade, rugbrød & citron 135,-

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

Laks, hummer & chili burger, sauce tartare, cheddar & pommes frites 195,-

Moules frites, blåmuslinger dampet i hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites 245,-

Steak Frites 300 g., estragonsmør m. røget marv, pommes frites, sauce tartare & grøn salat 365,-

SØDT & OST

Små petits fours til kaffen 55,-

Dagens dessert, hør vores personale 95,-

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