



## FROKOST PÅ H3



### SNACKS

Røgede og saltede nødder	45,-
Hjemmemarinerede oliven	45,-
Røgede brislinger fra FANGST, med citron og surdejschips	75,-
Krystale østers med rødvin vinaigrette og citron	3 stk. 120,- / 6 stk. 220,-

### DET KOLDE

Nordatlantiske pil-selv-rejer med mayonnaise & citron	110,-
Avocado med koldrøget østersølaks og spejlæg på ristet rugbrød	139,-
Håndpillede rejer med mayonnaise og urter på ristet surdejsbrød	139,-
Tun tatar med avocado, ponzu og koriander	149,-
Ny-kogte krebs med mayonnaise og citron	145,-
Skaldyrstallerken, serveres med mayonnaise, citron og brød	235,-

### DET LUNE

Fiskehandlerens fiskefrikadeller, remoulade, rugbrød & citron	110,-
Fish & Chips, sauce tartare & citron	145,-
Dampede blåmuslinger, hvidvin, fløde, urter & citron (+ Pommes frites 35,-)	165,-
Meunierestegt rødspætte, brunet smør, kapers og årstidens grønt	189,-

### SIDES

Pommes frites med mayonnaise	45,-
Grøn salat med syltede rødløg og sennepsvinaigrette	45,-
Ekstra dressing (Tatar sauce, Rémooulade, Mayonnaise)	10,-

### DESSERTER

3 danske oste	130,-
Rødgrød med hvid chokolade fløde, crumble og syre	75,-



## Krenkerup Bryggeri

Krenkerup 1367	Lille 40 kr. / Stor 59 kr.
Krenkerup Classic	Lille 40 kr. / Stor 59 kr.
Krenkerup Guld	Stor 59 kr.
Krenkerup IPA	Stor 59 kr.
Krenkerup Hvede	Stor 59 kr.
Krenkerup Brown Ale	Stor 59 kr.
Krenkerup sæsonøl	Stor 59 kr.

## Kildevand fra Møn

Kildevand med eller uden brus, Lille	27 kr.
Kildevand med eller uden brus, Stor	38 kr.

## Økologisk saft fra Møn

Hyldeblomst
Rabarber
Hindbær og lavendel med brus
Citronlemonade med brus

30 kr.

## Drinks

Gin og Tonic, ELG Gin No.1	85 kr.
Aperol Spritz	85 kr.

## Kaffe

Single 32 kr.
Dobbelt 40 kr.

## Te

Spørg vores personale om udvalget

Lille Kande 32 kr.
Stor Kande 55 kr.



## MOUSSERENDE VIN

### **Codorniu 1551, Cava Brut (Catalonien, Spanien)**

Tør og crispy med flotte, fine bobler.

55,- gl. 225,- fl.

### **Champagne Philippe Prié, Brut (Champagne, Frankrig)**

fl. Klassisk champagne med noter af hvid fersken, grønne æbler.

110,- gl. 550,-

## HVIDVIN

### **M. Purato, Catarratto/Pinot Grigio (Sicilien, Italien)**

Aromatisk halvtør vin på økologisk dyrkede druer.

60,- gl. 254,- fl.

### **Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel, Tyskland)**

Saftig, fin frugt kombineret med vibrerende, balanceret syre og spændstig, sprød finish.

85,- gl. 330,- fl.

### **Menade, Sauvignon Blanc, (Rueda, Spanien)**

Byder på noter af stikkelsbær, grønne urter, citrusfrugter og mandarinskal.

75,- gl. 325,- fl.

### **M. Chapoutier, Viognier de L`Ardèche, (Rhône, Frankrig)**

Bouquet af akaciehonning samt violer. Blød med nuancer af modne frugter.

425,- fl.

### **Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes (Loire, Frankrig)**

Frisk og frugtagtig bouquet, præget af modne frugter.

565,- fl.

## ROSÉVIN

### **Pretty Gorgeous rosé (Hérault, Frankrig)**

Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.

55,- gl. 225,- fl.

### **Purato, Rosé (Sicilien, Italien)**

Vidunderlig, saftig og frugtflot rosé lavet på økologisk dyrkede druer.

60,- gl. 254,- fl.

## RØDVIN

### **Abril, Spätburgunder Frucht (Baden, Tyskland)**

Fine noter af kirsebær og blommer, men også friske påmindelser om fyrretræ og grønne uter

76,- gl. 325,- fl.