



Aften menu

Sprød brødpaneret kammusling, ærter & rygeost

-

Stegt sandart, padron peber, sauce bouillabaisse & pistou

-

Kærnemælksfromage, dild, citron & hvid chokolade

Inkl. surdejsbrød & smør

(Skal vælges af hele bordet)

3 retter, sat menu 445,-

3 glas vin der passer 295,-

En aften på H3

Lad os forkæle jer!

Apéritif, 3 retters menu, 3 glas vin der passer, kaffe, sødt & vand

795,-



H3's Skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruhummer – Nordsørejer - Pommes frites

+ 30g. "ROGN BAERII" Caviar 395,-

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

695,- pr. person

(Min. 2 personer, bestilles af hele bordet)

(Skal forudbestilles)

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



A la Carte

SNACKS & FINGERMAD

Surdejsbrød & smør 20,-

Saltede mandler 55,-

Marinerede oliven 55,-

Sprøde torsk "svær" & hjemmerørt aioli 65,-

Pil-selv Nordsørejer, mayonnaise, brød & citron 135,-

Argentinske rejer, bagt i lerskål med hvidløg & chili 145,-

Østers, franske Krystale, citron & rødvin vinaigrette

3/6/12 – 120,-/220,-/400,-

CAVIAR

Serveres med krydderurtevafler, rødløg & crème fraîche

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

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

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



RETTER

Sprød brødpaneret kammusling, ærter & rygeost 165,-

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

Stegt sandart, padron peber, sauce bouillabaisse & pistou 265,-

Moules frites, blåmusling, hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites 245,-

Steak Frites 250 g., estragonsmør m. røget marv, pommes frites, sauce tartare

& grøn salat 365,-

SØDT & OST

Små petits fours til kaffen 55,-

Klassisk vanilje crème brûlée 95,-

Kærnemælksfromage, dild, citron & hvid chokolade 95,-

Osteservering med 3/5 oste, samt sødt & sprødt 135/165,-

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