



Julefrokost i H3

Juleplatte

Karrysild med æble, dild, løg & kapers

Æg, håndpillede rejer & mayonnaise

Gravad laks med krongildssnaps & rævesauce

Rødspættefilet, hjemmerørt remulade & citron

Confiterede andelår med rødkål

Ris à la mande med hvid chokolade & kirsebærsauce

Serveres med rugbrød, surdejsbrød, smør & fedt

395,-

(Skal bestilles af hele bordet)

At drikke

Juleøl fra Krenkerup bryggeri 45,-

Snaps, både hjemmelavet og klassiker 2cl./4cl. 40,-/69,-

Portvin, Warre's Optima 10 year Tawny - 85,- gl.

Hjemmelavet luksus gløgg, rom-rosiner & mandelsplitter - 69,-

Vi anbefaler 1-3 serveringer



FROKOST

GODE SILD

Karrysild på rugbrød med æble, dild, løg & kapers	95,-
Klassisk kryddersild på rugbrød med kapersbær, løgringe & dild	95,-
Stegt sild på rugbrød med sennep, kapers, rødløg & dild	95,-

SKALDYR, PILL-SELV

Pil-selv Nordsørejer, mayonnaise, citron & brød	115,-
Ny-kogte jomfruhummer, aioli, citron & brød	155,-
Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise, citron & brød	185,-
Skaldyrstallerken, serveres med mayonnaise, aioli, citron & brød	325,-

Kommer med Nordsørejer, jomfruhummer & Vesterhavs krabbeklo

MINDRE RETTER

Fiskehandlerens fiskefrikadeller, remoulade, rugbrød & citron	110,-
Koldrøget hellefisk på rugbrød med avocado, syltede rødløg, spejlæg & karse	145,-
Smørstegt rødspættefilet på rugbrød, hjemmerørt remulade & citron	155,-
Ny-røget ål på rugbrød, med røræg og purløg	195,-

STØRRE RETTER

Fish & Chips, sauce tartare & citron	145,-
Laks, hummer & chili burger, sauce tartare, cheddar & pommes frites	155,-
Moules frites, hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites	185,-
Meunierestegt hel rødspætte, brunet smørsauce, kapers & små kartofler	189,-

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 kage (Kaffe + 20,-)	65,-

Vi anbefaler 1-3 serveringer



Krenkerup Bryggeri

Krenkerup 1367 Pilsner
Krenkerup Classic
Krenkerup Guld
Krenkerup IPA
Krenkerup Hvede
Krenkerup Brown Ale

45 kr.

Økologisk saft

Hyldeblomst
Solbær
Citron & Lime

30 kr.

Sodavand

Cola
Cola Zero

33 kr.

Kaffe

Single 32 kr.
Dobbelt 40 kr.

Te

Spørg vores personale om udvalget
Lille Kande 32 kr.
Stor Kande 55 kr.

Kildevand fra Hildon

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

Klassisk champagne med noter af hvid fersken, grønne æbler.

110,- gl. 550,- fl.

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.

Santa Cristina, Zenato, Chardonnay, (Veneto, Italien)

I duft og smag finder man Chardonnay-druers adelsmærker; tropiske frugter, nødder og smør.

365,- 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 blomster, men også friske påmindelser om fyrretræ og grønne uter

76,- gl. 325,- fl.