



Menu

3 retter, sat menu	345,-
3 glas vin der passer	245,-

À la carte

Røgede og saltede nødder	45,-
Hjemmemarinerede oliven	45,-
Røgede brislinger fra FANGST, med citron og surdejschips	75,-
Havtaske "nuggets", purløgs-eddikesalt og sauce tartare	110,-
Stegt jomfruummer, gulerod, havtorn, hasselnød og brunet smør	125,-
Kulmule, selleri, majs og kantareller	175,-
Rib-eye, variation af løg og sauce bordelaise med røget marv	245,-
Semifreddo med geranium, mynte, citrontimian og sensommerbær	75,-
Gammel Knas, Nr. Vium Mejeri, Midtjylland	65,-
Den Hvide Dame, Troldhede Mejeri, Vestjylland	65,-
Høgelundgaard 12, Høgelund Mejeri, Sønderjylland	65,-
Alle tre oste	130,-



Fisk & Skaldyr

Krystale østers med rødsvinsvinaigrette og citron	3 stk. 120,-
Krystale østers med rødsvinsvinaigrette og citron	6 stk. 220,-
Krystale østers med rødsvinsvinaigrette og citron	Dusin 400,-
”ROGN BAERII” Caviar 30g. blinis, løg & crème fraiche	425,-
”ROGN WHITE STURGEON” Caviar 30g. blinis, løg & crème fraiche	540,-
”ROGN OSCIETRA” Caviar 30g. blinis, løg & crème fraiche	698,-

H3 Skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruhummer – Søkogte rejer
Serveres med vinaigrette, brød, mayonnaise og citron (Der tages forbehold for ændringer)

400,- pr. person (Min. 2 personer.) (Alt over 4 skal forudbestilles)

Apéritif

Codorniu 1551, Cava Brut

55,-

Champagne Philippe Prié, Brut

110,-

Gin og Tonic

85,-

Aperol Spritz

85,-