



Menu

Stenbiderrogn, luftigt rygeost, kartoffelcrumble & dild

-

Laks, aspargesbroccoli, citron hollandaise & urtesalat

-

Vanilje, solbær, mørk chokolade & nøddecrumble

3 retter, sat menu 345,-

3 glas vin der passer 245,-

H3 Skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruhummer – Rejer (+30g. Caviar 400,-)
Serveres med vinaigrette, brød, mayonnaise & citron (Der tages forbehold for ændringer)

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



À la carte

Snacks & mindre retter

Røgede & saltede mandler 55,-

Hjemmemarinerede oliven 55,-

Røgede brislinger med kapers, løg, dild & citron 65,-

Kartoffelkroetter med klipfisk & piment d'Espelette 75,-

Stenbiderrogn, luftigt rygeost, kartoffelcrumble & dild 125,-

Østers, franske Krystale, citron & rødvinsvinaigrette 3/6/12 120,-/220,-/400,-

"Rogn" Caviar

Serveres med blinis, syltet rødløg & crème fraiche

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

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

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

"ROGN GOLDEN QUEEN" - 15g. 450,- / 30g. 875,-

Større retter

Laks, aspargesbroccoli, citron hollandaise & urtesalat 175,-

Moules frites med sauce tartare 239,-

Fish & Chips, sauce tartare & ærtepuré 189,-

Nyretapper, bløde løg & svampe, sauce bordelaise m. røget marv & frites 255,-

Vi anbefaler 2-4 serveringer

H3



Desserter

Vanilje, solbær, mørk chokolade & nøddecrumble 75,-

Gammel Knas, Nr. Vium Mejeri, Midtjylland 65,-

Den Hvide Dame, Trolldhede Mejeri, Vestjylland 65,-

Høgelundgaard 12, Høgelund Mejeri, Sønderjylland 65,-

Osteservering med tre oste, samt sødt & sprødt 130,-

Osteservering med 5 oste, samt sødt & sprødt 155,-