



H3 MENU

Strandkrabbe bisque

Argentinske rejer, tomat og croutoner

Stegt havkat

Grønne asparges, ærter, dild og limfjordsmusling

Eller

Rib-eye

Asparges, estragon og vesterhavsost + 75,-

275,-

Vinmenu – 2 glas vin der passer 165,-

Tilvalg af ost

Gammel Knas fra Arla Unika

Stikkelsbær og knækkebrød

65,-

Tilvalg af dessert

Citron parfait, fløde 50%,

blåbær og smørcrumble

65,-



Fisk & Skaldyr

Østers (Spørg vores personale om udvalget) 3 stk. 120,- / 6 stk. 220,-

”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 – Krabbeklør – Jomfruhummer – Søkogte rejer
Serveres med vinaigrette, 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

95.-

Gin og Tonic, ELG Gin No.1

100.-

Aperol Spritz

100.-