

## CAVIAR, 30 G.

Baerii Caviar  
Serveret med blinis, crème fraîche, rødløg.

375 kr.

## FRUIT DE MER SKALDYRSFADE

Serveres med ristet brød,  
mayonnaise, vinaigrette & citron

Østers (2/4)

Jomfruhummer

Krabbeklør

1/2 Hummer

Rosé rejer

**LILLE 450 KR.  
STOR 875 KR.**

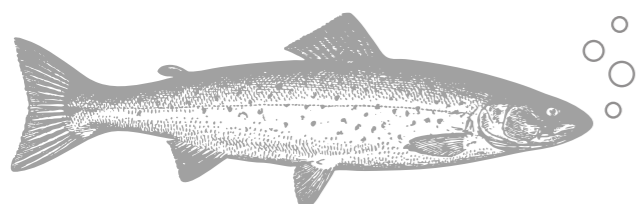
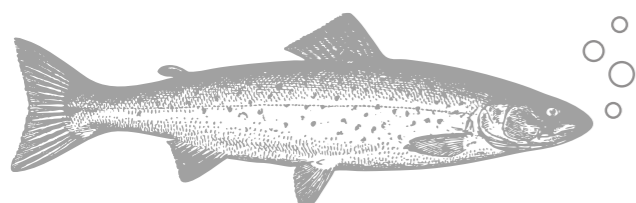
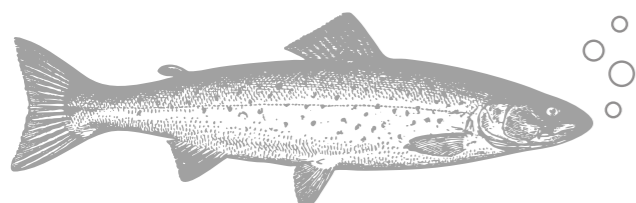
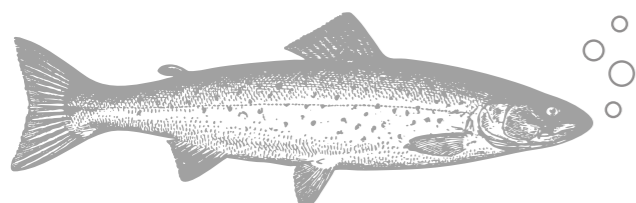


## ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron  
3/6 stk.

Creuse - Irland  
90 kr. / 180 kr.

Tableau - Holland  
130 kr. / 260 kr.



## BISTRO

Forretter

Cremet hummersuppe

Med fløde

95 kr.

Crevettes aioli i jernpande

5 store scampi i hvidløg og  
persille serveret med aioli og brød

128 kr.

Røget laks i skiver

Serveres på planke med skiver af  
avocado, citron og toast

135 kr.

Pil-selv rosé rejer

Med mayonnaise, salat og grillet brød

140 kr.

Fish 'n' Chips

Sprød torsk med salat,  
French fries og remoulade

148 kr.

Grillede jomfruhummere

Med hvidløg, persille, citron og ristet brød

150 kr.

Laksetatar

Med avocado og forårsløg. Serveres med  
French fries og rucolasalat.

160 kr.

Hvidvinsdampede blåmuslinger

Dampet i hvidvin, fløde og urter

95 kr.

Med French fries + 30 kr.

1/2 frisk, kogt hummer

Med mayo, citron og ristet brød

200 kr.

## SIDE ORDERS & SAUCES

Calamari fritti

Med tartare sauce og citron

75 kr.

Ristet blomkål

Hjertesalat m. sennepsdressing

French fries

Nye kartofler

45 kr.

Mayonnaise / Aioli / Tartare sauce

30 kr.

## HOVEDRETTER

Serveres kl. 17-22

DAGENS FISK

Serveres fredag og lørdag

Grillet havbars

Serveres med grillet grønt,  
hollandaise og citron.

189 kr.

Smørstegt rødtunge

Serveret med årstidens grøntsager,  
kartofler og brunet smør

225 kr.

Stegt dansk Vesterhavs-torsk

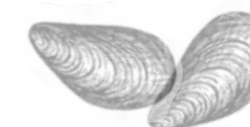
Serveres med nye kartofler, hvidvinssauce og  
peberrod. Pyntet med håndpillede rejer.

275 kr.

Pocheret pighvar

Serveres med spinat, svampe,  
hollandaise og nye kartofler.

295 kr.



Hvidvinsdampede  
blåmuslinger

Dampet i hvidvin, fløde og urter

158 kr.

Med French fries + 30 kr.

Linguine frutti di mare

Pasta med blåmuslinger, hjertemuslinger,  
blæksprutte, hvidvin og persille

190 kr.

Med grillet jomfruhummer + 50 kr.

1/1 frisk, kogt hummer

Med mayo, citron og ristet brød

400 kr.

Côte de Boeuf

Serveres udskåret på planke  
med årstidens grøntsager, French fries  
og bearnaisesauce

275 kr.

## DESSERTER

Lun chokoladefondant

Serveres med flødeskum og frugtpuré

75 kr.

Klassisk crème brûlée

75 kr.