

## FRUIT DE MER SKALDYRSFADE

Serveres med ristet brød,  
mayonnaise, vinaigrette & citron

Østers (2/4)

Jomfruhummer

Krabbeklør

Krebs

1/2 Hummer

Rosé rejer

**LILLE 450 KR.** 1 pers.  
**STOR 875 KR.** 2 pers.

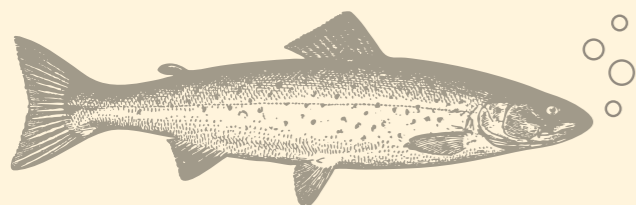
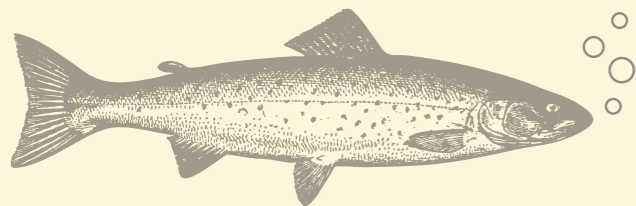


## ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron  
3/6 stk.

Gillardeau - Frankrig  
90 kr. / 180 kr.

Tableau - Holland  
130 kr. / 260 kr.



## BISTRO

Crevettes aioli  
i jernpande  
5 store scampi i hvidløg  
og persille serveret med  
aioli og brød  
**128 kr.**

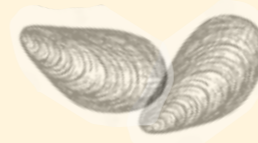
Røget laks i skiver  
Serveres på planke med skiver af  
avocado, citron og toast  
**135 kr.**

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.**

1/2 frisk,  
kogt hummer  
Med mayo, citron og  
ristet brød  
**200 kr.**



## DAGENS FISK

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,  
hollandaise og peberrod.  
Pyntet med håndpillede rejer.  
**275 kr.**

Økologiske  
hvidvinsdampede  
blåmuslinger  
Dampet i hvidvin, fløde og urter  
**158 kr.**  
Med French fries + **30 kr.**

Linguine frutti di mare  
Pasta med økologiske blåmuslinger,  
hjertemuslinger, blæksprutte,  
hvidvin og persille  
**190 kr.**

## SIDE ORDERS & SAUCES

Calamari fritti  
Med tartare sauce og citron  
**75 kr.**

Grillede grønne  
asparges og aubergine  
**65 kr.**

Ristet blomkål  
Hjertesalat m. sennepsdressing  
French fries  
Nye kartofler  
**45 kr.**

Mayonnaise / Aioli / Tartare sauce  
**30 kr.**

## DESSERTER

Lun chokoladefondant  
Serveres med flødeskum og frugtpuré  
**75 kr.**

Klassisk crème brûlée  
**75 kr.**