

Fish & skaldyr

Hele dagen fra 10:00 - 21:30



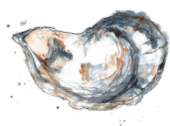
Et glas Crémant?

En perfekt måde at starte måltidet på.

*Vores cremant kommer fra Albert Souinit
i Bourgogne lavet på 100% Chardonnay
Også kendt som en Blancs de blancs.*

1 glas. kr. 80,- / 1 Flaske kr. 435,-

Østers



Pappillons de L'empetrice (France)

6 stk. kr. 180,- / 12 stk. kr. 300,-

Perle Blanche (France)

6 stk. kr. 210,- / 12 stk. kr. 360,-

*Her serverer vi østers med vinaigrette & Tabascodressing
Brød & smør*

Laksetatar

Friskhakked laks - Urter
Lakserogn - Creme fraiche

kr. 135,-

Grillede jomfruhummere

Grillet med urtesmør
Mayonnaise og basilikum
Varmt brød & Smør

kr. 165,-

Plateau Fruits de Mer

Østers: Pappillons & Perles Blanches

Rosé rejer - Jomfruhummer - Muslinger

Krabbe klør - Mayonnaise - Vinaigrette

Varmt brød & Smør

1-2 person. kr. 785,- / 3-4 persons kr. 1150,-

Stenbidderrogn

Creme fraiche - Dild
Serveret m. ristet brød

kr. 138,-

1/2 Grillet Hummer

Mayonnaise m. basilikum
Varmt brød & smør

kr. 185,-