

SNACKBRÆT
Røgede saltmandler,
rejechips og oliven
Kr. 95,-
Snack inkl. cremant
Kr. 175,-

· **De lette** ·
Sharing food

<p>Lobster dog Sorthummer, friterede løg og hummermayo Kr. 195,-</p>	<p>Fine de Claire østers Havtorn-vinaigrette 3 stk. Kr. 110,- 6 stk. Kr. 210,- 9 stk. Kr. 310,-</p>	<p>Caviar - Gastro Unika Gold Blinis, creme fraiche og rødløg 10g. Kr. 265,- 30g. Kr. 650,-</p>
<p>Toasten Skagen Skinke fra Slagter Munch ost, svampe og trøffel Kr. 125,-</p>	<p>Sæsonens østers Havtorn-vinaigrette 3 stk. Kr. 150,- 6 stk. Kr. 290,- 9 stk. Kr. 425,-</p>	<p>Skagenrejer 'pil-selv' Urtemayo, grillet citron og ristet brød Kr. 135,-</p>
<p>Enebærrøget Skagen laks Rygeost, tyttebær, og sprødt rugbrød Kr. 115,-</p>	<p>Skagen skinkekroketter Skagen skinke fra Slagter Munch og Vesterhavssost Kr. 115,-</p>	<p>1/2 sorthummer Grillet citron, aioli og salat Kr. 475,-</p>
<p>Hummerbisque Hvid fisk, fennikel og grøn olie Kr. 135,-</p>	<p>Rørt laksetatar af Skagen laks Sennep, urter og sprødt Kr. 125,-</p>	<p>Friterede kartofler og aioli Kr. 65,- Revet Vesterhavssost +10 kr.</p>

· **A taste of Skagen** ·

Friteret havtaske og jomfruhummere, enebærrøget Skagen laks på blinis, Skagen skinke fra Slagter Munch, Skagenrejer 'pil-selv', aioli og pesto
Kr. 269,-

· **Hovedretter** ·

<p>Moules Frites Hvidvin, chili, fløde og pesto med friterede kartofler og aioli Kr. 195,-</p>
<p>Fish n' Chips 'Skagen style' Skærisning, havtaske og jomfruhummere med friterede kartofler, aioli og sauce tartare Kr. 215,-</p>
<p>Ristet helleflynder Pasta Risoni, tomat, spinat, fløde og pesto Kr. 265,-</p>
<p>Bagt Skagen laks Perlebyg, kål og hasselnødder Kr. 245,-</p>
<p>Sæsonens helstegte fladfisk Tyttebær, kogte kartofler og brunet smør Kr. 275,-</p>
<p>Greater Omaha filet 300g Salat, friterede kartofler og pebersauce Kr. 425,-</p>
<p>Vegetaren Pasta Risoni, svampe, tomat, spinat, fløde og pesto Kr. 195,-</p>

· **Til de små** ·

<p>Jespers fiskefrikadeller eller rødspættefilet Friterede kartofler, ketchup og remoulade Kr. 125,-</p>
<p>Fish n' Chips 'Skagen style' Skærisning, havtaske med friterede kartofler og ketchup Kr. 125,-</p>
<p>Børnepandekage Is og chokoladesauce Kr. 75,-</p>

· **SKALDYRSFAD** ·

'DET KOLDE' Kr. 350,- pr. person
Skagenrejer 'pil-selv', krabbekløer
og jomfruhummere.
Med urtemayo og aioli

DET ORIGINALE
Østers, Skagenrejer 'pil-selv', krabbekløer,
jomfruhummere og dampede muslinger.
Med urtemayo, aioli og vinaigrette
Kr. 575,- pr. person
10 g. Caviar + 240 kr.
1/2 hummer + 375 kr.

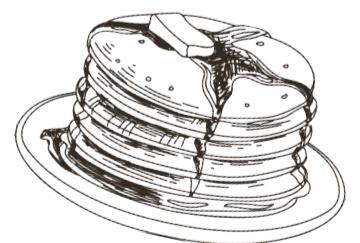
PRIEMIUM Kr. 1.150,- pr. person
(Tilkøb af østers pr. stk. Kr. 30,-)

Skagen Menu
Kr. 425,-

- Køkkenchefens bud på et godt måltid -

· **Det søde** ·

<p>Pandekager Is, nødder og chokoladesauce Kr. 95,-</p>
<p>Creme Brûlée Grøn æblesorbet Kr. 95,-</p>
<p>3 danske oste Kompot og ristet surdejsbrød Kr. 115,-</p>



Allergener



Menu in
English

