

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

· **De lette** ·  
Sharing food

**Lobster dog**

Sorthummer, friterede løg og hummermayo  
Kr. 215,-

**Gratinerede jomfruhummere**

Spicy sauce med ingefær hvidløg og chili  
hertil grillet citron  
3 stk. halverede Kr. 215,-

**Enebærrøget Skagen laks**

Rygeost, tyttebær, og sprødt rugbrød  
Kr. 115,-

**Hummerbisque**

Hvid fisk, fennikel og grøn olie  
Kr. 135,-

**Fine de Claire østers**

Havtorn-vinaigrette

3 stk. Kr. 110,- 6 stk. Kr. 210,- 9 stk. Kr. 310,-

**Sæsonens østers**

Havtorn-vinaigrette

3 stk. Kr. 150,- 6 stk. Kr. 290,- 9 stk. Kr. 425,-

**Rørt laksetatar af Skagen laks**

Sennep, urter og sprødt  
Kr. 145,-

**Caviar - Gastro Unika Gold**

Blinis, creme fraiche og rødøløg  
10g. Kr. 265,- 30g. Kr. 650,-

**Skagenrejer 'pil-selv'**

Urtemayo, grillet citron og ristet brød  
Kr. 165,-

**1/2 sorthummer**

Grillet citron, aioli og salat  
Kr. 475,-

**Friterede kartofler og aioli**

Kr. 69,-  
Revet Vesterhavssost +10 kr.

· **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. 275,-

· **Skagen på surdejsbrød** ·

**Kartoffelmad**

Friterede løgringe, radiser, mayo og karse  
Kr. 135,-  
Pillede rejer +45 kr.

**Sprødstegte rødspættefileter**

Remoulade, tyttebær og citron  
Kr. 185,-  
Pillede rejer +45 kr.

**Jespers fiskefrikadeller**

Løgkompot og tyttebær  
Kr. 175,-  
Remoulade +10 kr.

**Rejemad**

Urtemayo og citron  
Kr. 195,-  
Enebærrøget laks +45 kr.

**Skagen Rev 2.0**

Paneret kullerfilet, rejesalat og enebærrøget laks  
Kr. 225,-

**Skagen fisketallerken (min. 2 kuverter)**

Kartoffel, rødspættefilet, rejer, fiskefrikadelle og ost  
Serveret med brød og smør  
Kr. 275,-

· **SKALDYRSFAD** ·

'DET KOLDE' Kr. 350,- pr. person  
Skagenrejer 'pil-selv', krabbeklør  
og jomfruhummere.  
Med urtemayo og aioli  
Ekstra østers + 30 kr. pr. stk.

**DET ORIGINALE**

Østers, Skagenrejer 'pil-selv', krabbeklør,  
jomfruhummere og dampede muslinger.  
Med urtemayo, aioli og vinaigrette  
Kr. 575,- pr. person

10 g. Caviar + 240 kr.  
1/2 hummer + 375 kr.

**PREMIUM Kr. 1.150,- pr. person**

Allergener



· **Det varme** ·

**Moules Frites**

Hvidvin, chili, fløde og pesto med friterede kartofler og aioli  
Kr. 215,-

**Fish n' Chips 'Skagen style'**

Skærising, havtaske og jomfruhummer  
med friterede kartofler, aioli og sauce tartare  
Kr. 225,-

**Vegetaren**

Pasta Risoni, svampe, tomat, spinat, fløde og pesto  
Kr. 195,-

**Ristet helleflynder**

Pasta Risoni, tomat, spinat, fløde og pesto  
Kr. 265,-

**Bagt Skagen laks**

Sommergrønt, nye kartofler, brunet smør og tyttebær  
Kr. 245,-

**Steak Frites**

Pebersauce og salat med vinaigrette  
Kr. 425,-

· **Det søde** ·

**Pandekager**

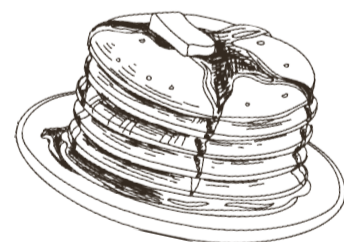
Is, nødder og chokoladesauce  
Kr. 95,-

**Skagen dessert**

Spørg venligst betjening  
Kr. 95,-

**3 danske oste**

Kompot og ristet surdejsbrød  
Kr. 115,-



· **Til de små** ·

**Jespers fiskefrikadeller eller rødspættefilet**

Friterede kartofler, ketchup og remoulade  
Kr. 135,-

**Fish n' Chips 'Skagen style'**

Skærising, havtaske med friterede kartofler og ketchup  
Kr. 135,-

**Børnepandekage**

Is og chokoladesauce  
Kr. 75,-

Menu in  
English

