



· De lette ·
Sharing food

- Lobster dog**
Sorthummer, friterede løg og hummermayo
Kr. 215,-
- Skagenrejer 'pil-selv'**
Urtemayo, grillet citron og ristet brød
Kr. 165,-
- Halve jomfruhummere**
Spicy sauce med ingefær, hvidløg og chili
Hertil grillet citron
6 stk. Kr. 215,-
- Rørt laksetatar af Skagen laks**
Sennep, urter og sprødt
Kr. 145,-

· ØSTERSBAR ·

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

Roumegous Speciale #5
3 stk. Kr. 135,- 6 stk. Kr. 260,- 9 stk. Kr. 370,-

Gillardeau Josephine
3 stk. Kr. 160,- 6 stk. Kr. 310,- 9 stk. Kr. 440,-

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

Østers tasting
4 stk. / 1 af hver Kr. 220,-
8 stk. / 2 af hver Kr. 400,-

Alle østers serveres med
Havtorn-vinaigrette

- Hummerbisque**
Hvid fisk, fennikel og grøn olie
Kr. 135,-
- 1/2 sorthummer**
Grillet citron, aioli og salat
Kr. 475,-
- Caviar - Gastro Unika Gold**
Blinis, creme fraiche og rødløg
10g. Kr. 265,- 30g. Kr. 650,-
- Gravad Skagen laks**
Tyttebær, rævesauce og sprødt rugbrød
Kr. 115,-
- Friterede kartofler med aioli**
Kr. 69,-
Revet Vesterhavsost +10 kr.

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

· A taste of Skagen · *Christmas*

Rillette af and, friteret havtaske, gravad laks med rævesauce, fiskefilet med remoulade, Skagenrejer 'pil-selv' og Skagen skinke. Serveret med aioli og pesto.
Kr. 275,-

· Hovedretter ·

- Moules Frites**
Hvidvin, chili, fløde og pesto med friterede kartofler og aioli
Kr. 215,-
- Fish n' Chips 'Skagen style'**
Skærising, havtaske, jomfruhummer med friterede kartofler, aioli og sauce tartare
Kr. 225,-
- Ristet helleflynder**
Pasta Risoni, tomat, spinat, fløde og pesto
Kr. 285,-
- Frisk fisk fra auktionen**
Sæsonens grønt
Kr. 265,-
- Bagt Skagen laks**
Grønt, kartofler, brunet smør og tyttebær
Kr. 245,-
- Andebryst glaseret i julekrydderier**
Beder, kastanjer og svesker
Kr. 285,-
- Vegetaren**
Risotto med selleri, urter og svampe hertil syltet fennikel og chimichurri
Kr. 195,-

· Til de små ·

- Jespers fiskefrikadeller eller fiskefilet**
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,-

· SKALDYRSFAD ·

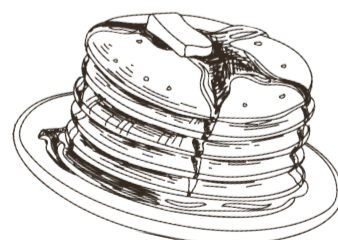
- 'DET KOLDE' Kr. 350,- pr. person**
Skagenrejer 'pil-selv', krabbeklør og jomfruhummere.
Med urtemayo og aioli
- DET ORIGINALE**
Østers, Skagenrejer 'pil-selv', krabbeklør, jomfruhummere og dampede muslinger.
Med urtemayo, aioli og vinaigrette
Kr. 575,- pr. person
- 10 g. Caviar + 240 kr.
1/2 hummer + 375 kr.
Ekstra østers + 30 kr. pr. stk.
- PREMIUM Kr. 1.150,- pr. person**

3-retters Julemenu
af Thomas Castberg

Rimmet laks - Glaseret andebryst eller Torsk Escabeche - Riz au lait
Kr. 465,-
Tilkøb af ost - Mont d'Or +kr. 110,-

· Det søde ·

- Pandekager**
Is, nødder og chokoladesauce
Kr. 95,-
- Riz au lait**
Vanilje og kirsebær
Kr. 95,-
- Mont d'Or**
Skagen bjesk og surdejsbrød
Kr. 110,-



Allergener



Menu in English

