

· **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
3 stk. halverede 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 rødæg
10g. Kr. 265,-

Gravad Skagen laks

Tyttebær, rævesauce og sprødt rugbrød
Kr. 115,-

Friterede kartofler med aioli

Kr. 69,-
Revet Vesterhavssost +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,-

· **Skagen på surdejsbrød** ·

Marineret julesild

Karrysalat, æg og friterede kapers
Kr. 165,-

Sprødstegte fiskefileter

Remoulade 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,-

· **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,-

· **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,-

· **Det varme** ·

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,-

Bagt Skagen laks

Grønt, kartofler, brunet smør og tyttebær
Kr. 245,-

Andebryst glaseret i julekrydderier

Beder, kastanjer og prunes
Kr. 285,-

Vegetaren

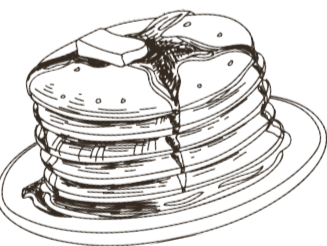
Risotto med selleri, urter og svampe
hertil syltet fennikel og chimichurri
Kr. 195,-

· **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



Allergener



Menu in
English

