



· 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 rødæg  
10g. Kr. 265,- 30g. Kr. 650,-

**Enebærrøget Skagen laks**

Rygeost, tyttebær og sprødt rugbrød  
Kr. 125,-

**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 ·

Friteret havtaske og jomfruhummere, enebærrøget Skagen laks, Skagen skinke fra Slagter Munch, Skagenrejer 'pil-selv', 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,-

**Steak Frites**

Vinterbroccoli, jordkokker  
og chimichurri  
Kr. 425,-

**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.

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

**3-retters Skagen Menu**

Kr. 465,-

- Køkkenchefens bud på et godt måltid -

· Det søde ·

**Pandekager**

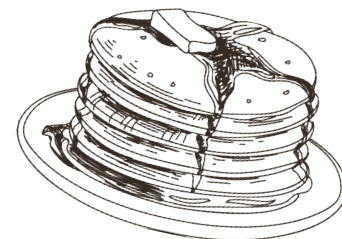
Is, nødder og chokoladesauce  
Kr. 95,-

**Lun fransk æbletærte**

Vaniljeis  
Kr. 95,-

**Skagen dessert**

Spørg venligst din tjener  
Kr. 95,-



Allergener



Menu in  
English

