

· **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,-
- Rimmet Skagen laks**
Tomater, malt og Piment d'Espalette
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,-

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,-
- Bagt helleflynder**
Gnocchi, pesto, frisk spinat og muslingeblanquette
Kr. 285,-
- Frisk fisk fra auktionen**
Sæsonens grønt
Kr. 265,-
- Stegt Skagen laks**
Grønt, kartofler, brunet smør og tyttebær
Kr. 245,-
- Steak Bearnaise**
Grønne bønner og friterede kartofler
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** ·

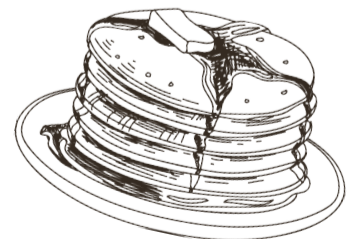
- 'DET KOLDE' Kr. 350,- pr. person**
Skagenrejer 'pil-selv', krabbeklør
og jomfruhummere.
Med urtemayo og aioli
- DET ORIGINALE**
Østers, Skagenrejer 'pil-selv', krabbeklør,
jomfruhummere og dampede muslinger.
Med urtemayo, aioli og vinaigrette
Kr. 575,- pr. person
- 10 g. Caviar + 240 kr.
1/2 hummer + 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,-
- Creme Brûlée**
Havtornsbet
Kr. 95,-
- Skagen dessert**
Spørg venligst din tjener
Kr. 95,-



Allergener



Menu in
English

