

· **De lette** ·
Sharing food

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

- 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,-
- 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 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.

· **A taste of Skagen** ·

Friteret havtaske og jomfruhummere, enebærrøget Skagen laks, Skagen skinke fra Slagter Munch, Skagenrejer 'pil-selv', aioli og pesto
Kr. 275,-

· **Skagen på surdejsbrød** ·

- Marineret sild**
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.
- Enebærrøget Skagen laks**
Peberrod, æbler, løg og karse
Kr. 165,-
- Skagen Rev 2.0**
Paneret kullerfilet, rejesalat og enebærrøget laks
Kr. 225,-

· **Det søde** ·

Pandekager
Is, nødder og chokoladesauce
Kr. 95,-

Creme Brûlée
Havtornsbet
Kr. 95,-

Skagen dessert
Spørg venligst betjening
Kr. 95,-

· **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,-
- 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,-

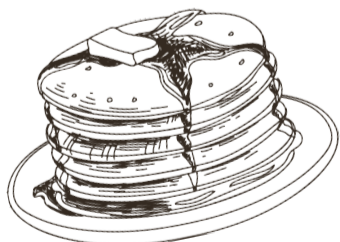
· **SKALDYRSFAD** ·

'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

