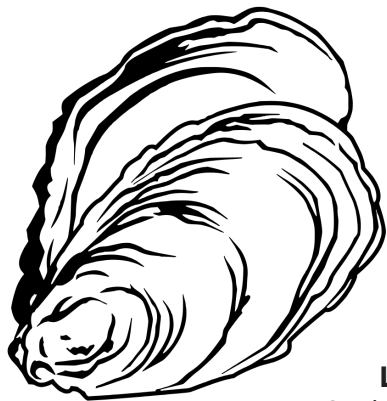




· De lette ·
Sharing food

- Lobster dog**
Sorthummer, friterede løg
og hummermayo
Kr. 215,-
- Skagenrejer 'pil-selv'**
Urtemayo, grillet citron og ristet brød
Kr. 165,-
- Gratinerede jomfruhummere**
Vesterhavssost and pesto
3 stk. halverede Kr. 215,-
- Laksetatar -Asian style**
Ingefær, mild chili og rejechips
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

- Gazpacho**
Tomat, agurk, selleri og peberfrugt
Kr. 125,-
- 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, laksetatar -asian style, enebærrøget Skagen laks på blinis, Skagen skinke fra Slagter Munch,
Skagenrejer 'pil-selv', aioli og pesto
Kr. 275,-

· Hovedretter ·

- Cremet fiskesuppe**
Hvid fisk, skaldyr, fløde og safran
Kr. 215,-
- Moules Frites**
Hvidvin, chili, fløde og pesto
med friterede kartofler og aioli
Kr. 215,-
- Fish n' Chips 'Skagen style'**
Skærising, havtaske og kuller
med friterede kartofler, aioli og sauce tartare
Kr. 225,-
- Helleflynder**
Risoni, spinat, friske ærter fiskefumé
Kr. 285,-
- Helstegt rødspætte**
Tyttebær, kogte kartofler og brunet smør
Kr. 285,-
- Stegt Skagen laks**
Årstidens grønt, kartofler, brunet smør og tyttebær
Kr. 245,-
- Steak Bearnaise**
Årstidens grønt og friterede kartofler
Kr. 425,-
- Grøn perlebygotto**
Friske ærter, asparges og friske urter
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.
- PRIEMIUM Kr. 1.150,- pr. person**

3-retters Skagen Menu
Kr. 465,-

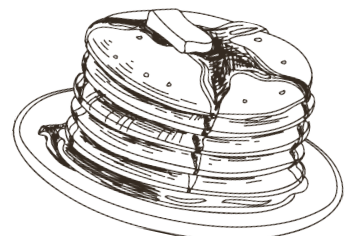
- Køkkenchefens bud på et godt måltid -

· 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 søde ·

- Pandekager**
Is, nødder og chokoladesauce
Kr. 95,-
- Jordbærtærte**
Vaniljecreme og jordbærsorbet
Kr. 95,-
- Skagen dessert**
Spørg venligst din tjener
Kr. 95,-



Allergener



Menu in
English