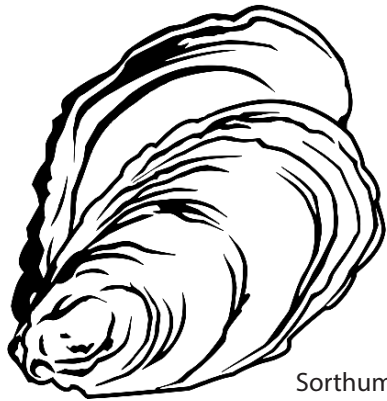




· De lette ·
Sharing food

Lobster dog

Sorthummer, friterede løg og hummermayo
Kr. 215,-

Laksetatar -Asian style

Ingefær, mild chili og rejchips
Kr. 145,-

Gazpacho

Tomat, agurk, selleri og peberfrugt
Kr. 125,-

Gratinerede jomfruhummere

Vesterhavssost og pesto
3 stk. halverede Kr. 215,-

Sæsonens østers

Havtorn-vinaigrette og syltede rødløg
3 stk. Kr. 150,- 6 stk. Kr. 290,- 9 stk. Kr. 425,-

Halv sorthummer

Grillet citron, aioli og salat
Kr. 475,-

Friterede kartofler og aioli

Kr. 69,-
Revet Vesterhavssost +10 kr.

Caviar - Gastro Unika Gold

Blinis, creme fraiche og rødløg
10g. Kr. 265,-

Enebærrøget laks

Rygeost, tyttebær og sprødt rugbrød
Kr. 125,-

Skagenrejer 'pil-selv'

Urtemayo, grillet citron og ristet brød
Kr. 165,-

SNACKBRÆT

Røgede saltmandler,
rejechips og oliven

Kr. 95,-

Snack inkl. cremant
Kr. 175,-

Aften
Serveres fra kl. 17.00

· 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 og 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,-

· Til de små ·

Jespers fiskefrikadeller eller fiskefilet

Friterede kartofler, ketchup og remoulade
Kr. 135,-

Fish n' Chips 'Skagen style'

Skærising og 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.

PREMIUM Kr. 1.150,- pr. person
ekstra østers + 30 kr. pr. stk.

3-retters Skagen Menu

Kr. 465,-

- Køkkenchefens bud på et godt måltid -

· Det søde ·

Pandekager

Is, nødder og chokoladesauce
Kr. 95,-

Jordbærtærte

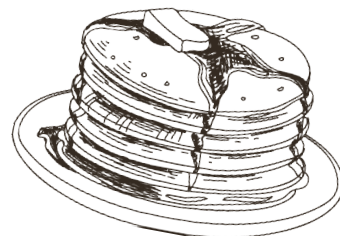
Vaniljecreme og jordbærsorbet
Kr. 95,-

'Bedstemors have'

Rabarber, jordbær og marengs
Kr. 95,-

Skagen dessert

Spørg venligst betjening
Kr. 95,-



Allergener



Menu in
English

