



SNACKBRÆT
Røgede saltmandler,
rejechips og oliven
Kr. 95,-

· De lette ·

· 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 og urter
Kr. 165,-

Caviar - Gastro Unika Gold

Blinis, creme fraiche og rødløg
10g. Kr. 265,- 30g. Kr. 650,-

Enebærrøget Skagen laks

Peberrodscreme og tyttebær
Kr. 135,-

Friterede kartofler med aioli

Kr. 69,-

Lobster dog

Hummer, 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,-

· A taste of Skagen ·

Friteret kuller, laksetatar -asian style, enebærrøget Skagen laks på blinis, Skagen skinke fra Slagter Munch,
Skagenrejer 'pil-selv', aioli og pesto
Kr. 285,-

· Hovedretter ·

Cremet fiskesuppe

Hvid fisk, skaldyr, fløde og safran
Kr. 225,-

Moules Frites

Hvidvin, chili, fløde og pesto
med friterede kartofler og aioli
Kr. 215,-

Fish n' Chips 'Skagen style'

Skærsising og kuller
med friterede kartofler, aioli og sauce tartare
Kr. 225,-

Helleflynder

Risoni, friskhakket persille, syltet selleri og fiskefumé
Kr. 285,-

Frisk fisk fra auktionen

Sæsonens grønt
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

Broccoli asparges, svampe og pesto
Kr. 195,-

· Til de små ·

Jespers fiskefrikadeller eller fiskefilet

Friterede kartofler, ketchup og remoulade
Kr. 135,-

Fish n' Chips 'Skagen style'

Skærsising, 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.
Tilkøb østers + 30 kr. pr. stk.
PRIEMIUM Kr. 1.150,- pr. person
(Skal være forudbestilt)
inkl. sortummer og 10 g. caviar

3-retters Skagen Menu

Kr. 465,-

- Køkkenchefens bud på et godt måltid -

· Det søde ·

Pandekager

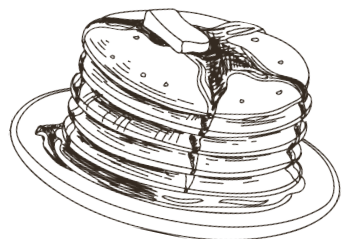
Is, nødder og chokoladesauce
Kr. 95,-

Anna Anchers lune æbletærte

Vaniljeis
Kr. 95,-

Skagen dessert

Spørg venligst din tjener
Kr. 95,-



Allergener



Menu in
English

