



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

· De lette ·

- Lobster dog**
Hummer, friterede løg
og hummermayo
Kr. 215,-
- Skagenrejer 'pil-selv'**
Urtemayo, grillet citron og ristet brød
Kr. 165,-
- Gratinerede jomfruhummere**
Vesterhavssost og 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

- Hummerbisque**
Hvid fisk og urter
Kr. 165,-
- Caviar - Gastro Unika Gold**
Blinis, creme fraiche og rødæg
10g. Kr. 265,- 30g. Kr. 650,-
- Enebærrøget Skagen laks**
Peberrodscreme og tyttebær
Kr. 135,-
- Friterede kartofler med aioli**
Kr. 69,-

· A taste of Skagen ·

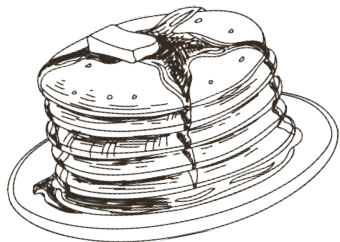
Friteret kuller, laksetatar -asian style, enebærrøget Skagen laks på blinis, Skagen skinke fra Slagter Munch,
Skagenrejer 'pil-selv', aioli og pesto
Kr. 285,-

· 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,-
- Anna Anchers lune æbletærte**
Vaniljeis
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 ·

- 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'**
Skærising og kuller
med friterede kartofler, aioli og sauce tartare
Kr. 225,-
- 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,-

· 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.
- PREMIUM Kr. 1.150,- pr. person**
(Skal være forudbestilt)
inkl. sortummer og 10 g. caviar

Allergener



Menu in
English

