

Skaldyrs aften

Lørdag 1. juni kl. 18:00

Østers

Dampede blåmuslinger a la krabben

Pil-selv rejer

Lynstegte hvidløgs pil selv-rejer

Krabbeklør

Kogte jomfruhummer

Pesto bagte jomfruhummer

Skaldyrssalat anrettet i hjertesalat

Mini blinis med syrnede creme fraiche og caviar

Rødtun Capaccio med wasabicreme, ristet hasselnødder, yuzu-vinaigrette og urter

Honning/Citrus bagt laks

Små fisketærter gratineret med gammelknas

Fiske Slider med en asiatisk inspireret salat og tayaki mayo

Grøn salat

Pluk af torsk med rygeoste crème rugbrøds-crumble grøn olie og urter

Tilbehør chilli-mayo, aioli, pesto, rød-dressing og urtemayo

Hjemmebagt brød

Kr. 675,- pr. person

Mulighed for tilkøb:

½ hummer m/aioli, chillimayo, smørristet brød og grillet citron kr. 275,-

Baerii caviar (15 gr.) m/blinis kr. 245,-