

FROKOST

RESTAURANT
SEAFOOD 

ØSTERS, SKALDYR & CAVIAR

ØSTERS

Limfjords østers
Pr. stk. kr. 55,-
(marts-april / oktober-november)

Perle Blanc østers
Pr. stk. kr. 25,-

Fin de Bretagne østers
Pr. stk. kr. 28,-

Fin de Normandie østers
Pr. stk. kr. 28,-

SKALDYR

1/2 Dansk sorthummer
med rørt mayo og sprød toast
kr. 248,-

Snekrabbe
med avocado, toast og tomat
kr. 198,-

1/2 kilo Jomfruhummer "pil selv"
med rørt mayo, lun toast og
små salater
kr. 248,-







Søkogte rejer "pil selv"
med rørt mayo, lun toast
og små salater
kr. 248,-

CAVIAR

Osetra Caviar
serveres med toast, løg og
cremefraiche
10g kr. 245,- / 30g kr. 455,-

Baerii Caviar
serveres med toast, løg og
cremefraiche
10g kr. 210,- / 30g kr. 360,-


SEAFOODS
SKALDYRS
FAD

-  1/2 Dansk sorthummer
-  2 stk. Krabbeklør
-  4 stk. Søkogte rejer
-  2 stk. Østers
-  4 stk. Jomfruhummer
-  Limfjordsmuslinger

Pr. person kr. **495,-**



RESTAURANT
SEAFOOD 

EN FROKOST MED UDSIGT

**SEAFOODS
SMØRREBRØD**

Vælg mellem:

Marineret sild / karrycreme / øko æg / løg.
Øko æg / håndpillede rejer / rørt mayo.
Kyllingesalat / svampe / bacon / croutons.
Roastbeef / rørt remo / bløde løg / peberrod.



Pris pr. stk. kr. **108,-**

Sildetallerken med 3 slags sild
- garniture og rugbrød
kr. 138,-

Seafoods hjemmerøget laks
med syrnede fløde og små salater
kr. 148,-

Stegt rødspættefilet
med rugbrød, remoulade, citron og dild
kr. 135,-

Foie Gras terrine
med æble/safran kompot og brioche
kr. 138,-

SEAFOODS FROKOST SPECIALITETER

**DAGENS
FROKOST FISK**
kr. **238,-**

KLASSISK HUMMER BOUILLABAISSE
med fisk og skaldyr serveres
med aioli og croutons
kr. **198,-**



**Dampede limfjordsmuslinger
i Chablis**

- urter og dild serveres med
pommes frites og mayo
kr. 178,-

Seafoods fiskefrikadeller
med grov remo, løg/tranebær
kompot og rugbrød
kr. 138,-

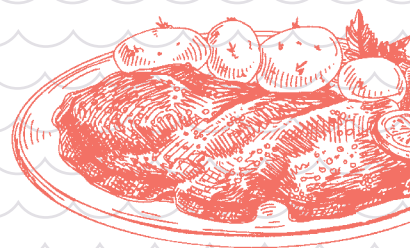


**HAVETS
STJERNESKUD**

med stegt og dampet fisk,
Seafoods hjemmerøget laks og
svenske skærgaardsrejer

kr. **198,-**

**Klassisk
wienerschnitzel**
med ristede kartofler,
ærter og smørsauce
kr. 188,-



DESSERTER & AVEC

Chokolade fondant
med blød midte og vaniljeis

Sprøde pandekager
med suzette sauce, ristede mandler og vaniljeis

Crème Brûlée
med sorbét

Pris pr. dessert kr. 98,-

Dagens dessert kr. 105,-

Vores oste
UNIKA fra de danske gårde **kr. 125,-**

ØKOLOGISK IS FRA

Hansens
FLØDEIS

Jordbær / chokolade / nougat / vanilje / mokka
hyldeblomst sorbét / hindbær sorbét

1 scoop kr. 30,-

2 scoop kr. 55,-

3 scoop kr. 75,-

4 scoop kr. 85,-

KAFFE & TE

Ngoro Ngoro Stempelkaffe
- Tanzania kr. 42,-
Espresso Enkelt kr. 32,-
Dobbelt kr. 42,-
Cafe Americano kr. 42,-
Cafe Latte kr. 58,-
Cappuccino kr. 58,-
'IS'kaffe - dobbelt espresso kr. 58,-

Te fra Perch's Tehandel København

Kronprinsesse te,
Earl Grey-lemon blade kr. 42,-
Klassisk Earl Grey
- med bergamotteolie kr. 42,-
Grøn te - citron Ingefær kr. 42,-
Økologisk kamille te kr. 42,-

ØL & VAND

Tuborg øl på flaske kr. 42,-
Carlsberg Nordic - non alc. .. kr. 42,-
Carlsberg fad 0,3l kr. 45,-
Carlsberg fad 0,5l kr. 65,-
Grimbergen øl 0,3l
Belgisk mørk kr. 50,-
Grimbergen øl 0,5l
Belgisk mørk kr. 65,-
Grimbergen øl 0,3l
Belgisk blond kr. 50,-
Grimbergen øl 0,5l
Belgisk blond kr. 65,-
Sodavand 0.25cl kr. 38,-
Kurvand 0.33cl kr. 38,-
Seafoods hyldeblomst 0,5l .. kr. 48,-
Ufilteret æblemost 0,5l kr. 48,-
Friskpresset appelsinjuice
0,5l kr. 58,-
Filteret postevand/naturel
eller kulsyre kr. 40,-

DESSERT- & PORTVINE

Pr. gl. 6 cl.

2013 Ch. Dourthe
Sauternes - Grands terroirs. . kr. 75,-

2015 Karl H. Johner
Gewürztraminer - Baden. kr. 85,-

NW Villa Real
Portvin - Twiny kr. 88,-

2010 Castelnau de Suduiraut
Sauternes - 2. Vin
Chateau Suduiraut kr. 95,-

2004 Fonseca
Portvin - Quinta do Panascal kr. 130,-

2003 Taylor (best buy)
Portvin kr. 175,-

2005 Château d'Yquem "Coravin"
Château d'Yquem - 1. Grand Cru
Sauternes - Bordeaux.kr. 345,-



RESTAURANT
SEAFOOD

