

FISHMARKET FROKOST

MENU

2 retter / 3 retter

225 / 245

Sammensættes dagligt af køkkenet

SILD

Marinerede sild med karrysalat, kapers og dild - 85

Christiansø sild med creme fraiche, dild og kartoffel - 95

DET KOLDE...

Røget laks med peberrodscreme, glaskål og krydderurter - 125

Skaldyrstallerken. Serveres med maltbrød - 195

Rørt krabbesalat med syltede tomater, cornichoner, blomsterkarse og toast - 135

Laksetatar med rygeostcreme, agurk og dild - 115

DET LUNE...

Stegt fiskefilet med citron og hjemmelavet remoulade - 125

Dagens fisk med spinat, salat og hollandaise - 195

Cremet fiskesuppe med dampet rødtunge, syltet trøffel og syltede løg - 165

Meunierestegt rødtunge med brunet smør, kapers og kartofler - 225

ØL

Kronenbourg Fadøl Lille 35 - Stor 60

FUR Frokost 2,6% - 50cl - 65

FUR Renæssance 6,2% - 50cl - 65

Hør desuden om vores udvalg af snaps

FISHMARKET CLASSIQUE

PLATEAU FRUITS DE MER

Hummer - Østers - Krabbe - Jomfruhummer - Rose rejer

Serveres med vinaigrette, mayonaise, citron og ristet maltbrød

Grande 445 / Royale 895

ØSTERS

*Østers serveres med vinaigrette, citron og ristet maltbrød
6 stk / 12 stk*

Fine de Claire No 3 - 145 / 265

Fine de Claire No2 Special - 155 / 295

Fine de Claire Gillardeau - 245 / 485

Selection - 185 / 365

Caviar Gold 30g
Med blinis, creme fraiche og skalotteløg - 445

FORRET

Grillede jomfruhummere
med hvidløg, persille og citron - 145

1/2 kogt hummer
med ristet brød, mayo og citron - 185

Rosé rejer med ristet brød, mayo og citron - 115

Jomfruhummerbisque
med jomfruhummer, cognac og purløg - 145

Dampede muslinger med fennikel,
rosmarin, hvidløg og persille - 95

HOVEDRETTER

Stegt pighvar med græskar, glacerede små løg, sennepsfrø og pighvarsauce - 285

Dampede muslinger med fennikel, rosmarin, hvidløg og persille - 185

1/1 grillet hummer med chili, hvidløg, citron og grøn salat - 375

Bouillabaisse med fisk og skaldyr. Hertil aioli og croutons - Lille - 145 / Stor - 295

Oksemørbrad med glacerede rødbeder, brisler og sauce "bordelaise" - 285

OST & DESSERT

Udvalg af oste med sprødt og sylt - 125

Profiteroles med vaniljeis og chokoladesauce - 95

Creme Brulee - 85

Petit fours - 65