

**AFTEN**

RESTAURANT  
**SEAFOOD** 

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**  
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. **475,-**



RESTAURANT  
**SEAFOOD** 

**EN AFTEN PÅ SEAFOOD**

**Dagens ristede fisk**

med asparges og basque kompot  
kr. 98,-

**Grillet frisk tun**

med soja/smør sauce, semi dry  
tomat og citron  
kr. 108,-

**Krondyr carpaccio**

trøffelolie, friterede kapers samt  
hertesalat  
kr. 98,-

**Sprøde salater**

med vinaigrette og syltede løg  
kr. 78,-

**SEAFOODS  
TAVLE MENU:**

**2 RETTER  
kr. 248,-**

**3 RETTER  
kr. 348,-**

SPØRG TJENEREN FOR  
DAGENS MENU

**Lakse tatar**

med avocado, springløg og  
wasabisauce  
kr. 88,-

**Rødtunge**

med springløg, nye gulerødder  
og hummerbisque  
kr. 118,-

**Foie gras terrine**

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

**Stegte kammuslinger**

med asparges, sauce nage med  
ristede hassel og dild  
kr. 128,-

**FISK & SKALDYR**

**Klassisk hummer bouillabaisse**

med fisk og skaldyr serveres med aioli og croutons  
kr. 218,-

**Havets stjerneskud**

med stegt og dampet fisk, Seafoods hjemmerøget  
laks og svenske skærgaardsrejer  
kr. 198,-

**Helstegt rødtunge**

med spinat og æblekompot – nye kartofler og  
kaperssmør  
kr. 218,-

**Dampede limfjordsmuslinger i Chablis**

– urter og dild serveres med pommes frites  
og mayo  
kr. 158,-



**KØD & FJERKRÆ**

**Unghane bryst**

med hvide asparges, nye kartofler, persille  
og rødvinssauce  
kr. 188,-

**Klassisk wienerschnitzel**

med ristede kartofler, ærter og smørsauce  
kr. 188,-

**Klassisk risotto**

med svampe – parmesan og ærter  
kr. 162,-

**Dansk oksemørbrad 200g**

med pommes frites, salat og  
bearnaisesauce  
kr. 248,-

**Tournedos Rossini 220g**

med trøffelsauce og stegt foie gras  
kr. 345,-

**Ribeye fra Uruguay 300g**

med pommes frites, salat og  
rødvinssauce  
kr. 298,-



## 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. **82,-**

**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. 42,-  
**Cappuccino** ..... kr. 42,-  
**'IS'kaffe - dobbelt espresso** kr. 58,-

**Varm chokolade**  
- Valrhona Guanaja ..... kr. 48,-

**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. 32,-  
**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. 28,-  
**Kurvand 0.33cl** ..... kr. 32,-  
**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**

