

CHEF'S CHOICE

Keine Wahl ist auch eine Wahl.
Überlasse deine Auswahl dem Team in
der Küche und lass dich überraschen.
Inklusive der berühmten Pasta Krabbe.

VIER GÄNGE

77

SECHS GÄNGE

99

VORSPEISEN

¼ SOURDOUGH LOAF

Grillzitrone-Butter, Schnittlauchöl
Algenkaviar

10

AUSTERN

3/6/12 Nordsee Austern
mit Apfel-Meerrettich-Essig

15/29/55

XO CAVIAR SELECTION

Chips, Sauerrahm, Schnittlauch

30g

55

50g

85

100g

155

DOSENSARDINEN

Sauerteigbrot, gegrillte Zitrone
in Olivenöl
leicht geräuchert
in Tomatensugo

14

15

15

CRUDO DES TAGES

Tagesfang, Erbsen, Himbeer,
Gartenkresse

19

SOMMERSALAT

Blattsalate, Weinbergpfirsich, Basilikum,
Buttermilchdressing, Pickles

14

ENTRÉE

PASTA KRABBE

Pasta a la Chitarra, Krabbenbisque, Pepe,
frische Nordseekrabben, Schnittlauch

21/28

SEAFOOD SPAGHETTI

Olivenöl, Meeresfrüchte, Chili, Petersilie

25

COZZE ALLA BIRRA

Dänische Miesmuscheln, Witbier,
Koriander, Orange, Schalotten

24

HAUPTSPEISEN UND BEILAGEN

SCHWERTMUSCHELN

Gegrillte Schwertmuscheln vom Grill
mit Zitronen-Vinaigrette

23

FORELLE

Butterfly Forelle vom Grill
Schlesweig-Holstein, 300g+

24

DÄNISCHER HUMMER

1/2 Hummer aus dem Limfjord, ca. 400g

49

GARNELEN AM SPIESS

Garnelen vom Plancha
White Tiger

29

ARTISCHOCKE

Ganze Artischocke, Bagna Cauda

19

CATCH OF THE DAY

Unterschiedliche Cuts verfügbar

TP

*

SAUCEN & DIPS

Salsa Verde, Bagnetto Rosso,
Olivenöl-Hollandaise, Crunchy Chili Öl,
Bärlauchmayonnaise, Café de Paris

je 5

BEILAGEN

Spargel vom Grill, Lorbeerkartoffeln,
grüner Salat, Pilze a la crème,
Röstkartoffel-Salat

je 7

*

COTOLETTA MILANESE

Wir lieben Fisch und Meeresfrüchte,
respektieren aber auch, dass es von Zeit
zu Zeit auch mal Fleisch sein darf. Unser
Bioland Cotoletta Milanese kommt
mit Salbei Gremolata und Kapern.

39

+ 10g Kaviar XO Selektion

+18

DOLCI

RHABARBER TARTE TATIN

Creme Chantilly, Vanille

14

COUP DENMARK ROYAL

Vanilleeis, Chantilly, Schokolade, Kaviar

19

MENU

CHEF'S CHOICE

No choice is also a choice. Leave your decision to the team in the kitchen and let them surprise you, including the famous Pasta Krabbe.

FOUR COURSES 77

SIX COURSES 99

STARTERS

¼ SOURDOUGH LOAF 10
grilled lemon butter, chive oil,
seaweed caviar

OYSTERS 15/29/55
3/6/12 Northsea Oysters
with apple-horseradish-vinegar

XO CAVIAR SELECTION
potatoe chips, sour cream, chives
30g 55
50g 85
100g 155

CANNED SEAFOOD
sourdough bread, grilled lemon
in oliveoil 14
slightly smoked 15
in tomato juice 15

CRUDO OTD 19
catch of the day, peas, raspberry,
garden cress

SUMMER SALAD 14
greens, peaches, basil,
buttermilk dressing, pickles

ENTRÉE

PASTA KRABBE 21/28
fresh chitarra pasta, prawn bisque, pepe,
north sea prawns, chives, trout caviar

SEAFOOD SPAGHETTI 25
oliveoil, frutti di mare, chili, parsley

COZZE ALLA BIRRA 24
danish clams, witbeer,
cilantro, orange, shallots

MAINS AND SIDES

RAZOR CLAMS 23
grilled razor clams
with lemon-vinaigrette

TROUT 24
butterfly trout from grill
Schlesweig-Holstein, 300g+

DANISH LOBSTER 49
1/2 lobster from limfjord, ca. 400g

GAMBAS A LA PLANCHA 29
white tiger prawns, neue meere

ARTICHOKE 19
whole artichoke, bagna cauda

CATCH OF THE DAY TP
different cuts available

*

SAUCES & DIPS each 5
salsa verde, bagnetto rosso,
oliveoil-hollandaise, crunchy chili oil,
ramson mayonnaise, café de paris

SIDES each 7
asparagus from grill, bayleaf potatoes,
green salad, mushrooms a la crème,
roasted potatoe salad

*

COTOLETTA MILANESE 39
We love fish but respect the fact that
meat is also an option from time to time.
Our organic pork chop milanese comes
with sage gremolata and capers.
+ 10g caviar xo selection +18

DOLCI

RHUBARB TARTE TATIN 14
creme chantilly, vanilla

COUP DENMARK ROYAL 19
vanilla ice, chantilly, chocolate, caviar