

HAVFRUEN

En fiske- og skaldyrsbistro

FROKOSTSPECIALITETER

serveres fra 11.30 - 16.00

Klassisk smørrebrød:

Skaguntoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, surdejsbrød.....	150
Hønsesalat kylling, asparges, sennep, urter, sprødt kyllingeskind, surdejsbrød.....	120
Havfruens karry-sennepssild karry-sennepslage, rødløg, kapers, rugbrød.....	95
Æg og rejer håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, citron, rugbrød.....	110
Smørstegt fiskefilet remoulade, citron, rugbrød.....	110
Smørstegt fiskefilet med Nordsørejer mayonnaise, citron, dild, rugbrød.....	145
Smørrebrødstallerken 1 karry-sennepssild, æg og rejer, smørstegt fiskefilet.....	199
Smørrebrødstallerken 2 Skaguntoast, hønsesalat, smørstegt fiskefilet.....	199

Frokosttallerken:

Laksetatar, Skagensalat & Bacalao serveres med ristet surdejsbrød.....	225
---	-----

ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

La Coutainvillaise
100 / 200 / 400

Antilope
135 / 270 / 540

Gillardeau
145 / 290 / 580

Østerssmagning:
En af hver - 3 stk. 125
To af hver - 6 stk. 250
Fire af hver - 12 stk. 500



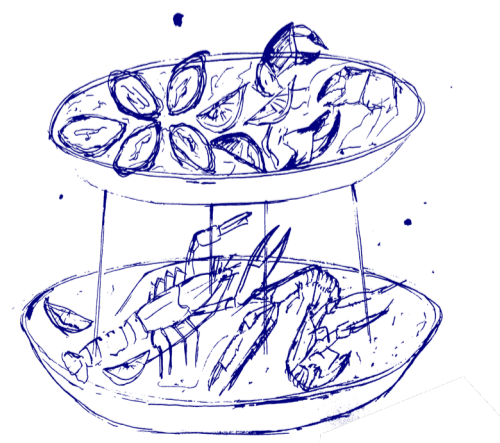
SKALDYRSFAD

Serveres afkølet med ristet brød, cocktailsauce, mayonnaise, vinaigrette & citron

Østers, jomfruhummer, krabbeklør, hummer, pil-selv-rejer

Lille - en person 550
Stort - to personer 1100

Tilkøb - 30 g. Rossini Bearii Caviar +325



FORRETTER

Skaguntoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	150
Calamari friteret danske blæksprutter, tartarsauce, citron.....	150
Laksetatar citrusmarineret, friske urter, ørredrogn.....	130
Pepperonata (V) peberfrugter, soltørrede tomater, burrata, ristet surdejsbrød.....	115
Bacalao torskefisk, olivenolie, salvie, ristet surdejsbrød.....	120
Muslingesuppe torskefisk, bælgede ærter, friske urter, muslingefond.....	130
Jomfruhummere hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	200 / 400
Halv hummer ristet brød, mayonnaise, citron.....	225
Caviar, Rossini Baerii, 30 g. blinis, creme fraiche, skalotteløg.....	350

HOVEDRETTER

FISK & SKALDYR

Fish'n'Chips friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	189
Moules Frites blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	199
Tagliolini ai Gamberoni pasta m. store rejer, tomater, hvidvin, hvidløg, chili.....	225
Bagt laks asparges, små kartofler, blanquette sauce.....	245
Dagens fladfisk meunierestegt, små kartofler, brunet smørsauce m. estragon.....	295
Hel hummer ristet brød, mayonnaise, citron.....	450

KØD

Ribeye ca. 300 g., selleri, tyttebær, små kartofler, rødvinssauce.....	335
---	-----

VEGETARISK & VEGANSK

Vegetarian Tagliolini ai Pomodorini pasta m. tomater, skalotteløg, hvidvin, hvidløg..	165
Vegansk "Steak Frites" saltbagt knoldselleri, forårsløg, pommes frites, rødvinssauce..	175

TILBEHØR

Økologisk ølandshvedebrød m. smør.....	35
Grøn salat vinaigrette.....	65
Pommes frites m. mayonnaise.....	65



DESSERTER

Brombær Panna Cotta brombærcoulis, krystaliseret hvid chokolade.....	95
Pavlova sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme.....	115
Sundae vaniljeis, hasselnøddecrumble, saltet karamelsauce.....	89
Affogato vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. Bordiga Amaretto +35).....	65

PETIT FOUR

Økologisk chokolade fra Summerbird

Tre fyldte chokolader	65
------------------------------------	----

HAVFRUENS MENU

Forret & hovedret: 300 DKK

Forret, hovedret & dessert: 395 DKK

Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn

Moules Frites

blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli

Pavlova

sprød marengs, sæsonens bær, lime-mascarponecreme



Vi prioriterer bæredygtigt, friskfanget fisk og skaldyr fra danske farvande

søn - tor 11.30 - 21.30

fre & lør 11.30 - 22.00