

HAVFRUEN

En fiske- og skaldyrsbistro

FROKOSTSPECIALITETER

serveres fra 11.30 - 16.00

Klassisk smørrebrød

Havfruens Juletallerken julesild, æg og rejer, smørstegt fiskefilet.....199

Smørrebrødstallerken 2 Skaguntoast, hønsealat, smørstegt fiskefilet.....199

Havfruens Julesild modnet sild med nelliker, allehånde, syltet rødløg, rugbrød.....95

Havfruens karry-sennepssild karry-sennepslage, rødløg, kapers, rugbrød.....95

Skaguntoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, surdejsbrød.....145

Hønsealat kylling, svampe, sennep, urter, sprødt kyllingskind, surdejsbrød.....120

Æg og rejer håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, citron, rugbrød.....110

Smørstegt fiskefilet remoulade, citron, rugbrød.....110

Smørstegt fiskefilet med Nordsørejer mayonnaise, citron, dild, rugbrød.....145

Fisketallerken

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



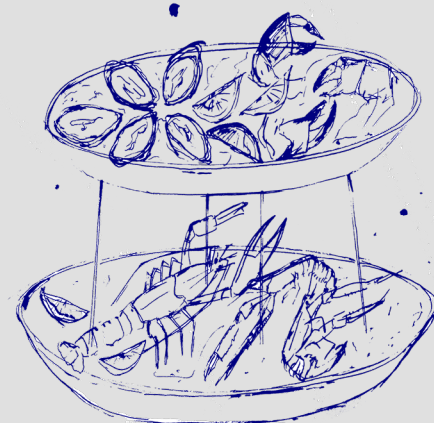
SKALDYRSFAD

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

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri, rævesauce, ristet surdejsbrød.....160

Calamari friteret danske blæksprutter, tartarsauce, citron.....150

Skaguntoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....145

Laksetatar citrusmarineret, friske urter, ørredrogn.....130

Arancini (V) panerede og friterede risottokugler m. safran, parmesan, romescosauce.....115

Bacalao torskefisk, olivenolie, salvie, ristet surdejsbrød.....120

Fiskesuppe hvid fisk, tomat, porrer, løg, safran & ristet surdejsbrød m. aioli.....130

Jomfruhummere hvidløg, persille, citron (**lille / stort**).....200 / 400

Halv hummer ristet brød, mayonnaise, citron.....225

Caviar, Rossini Bearii, 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 alle Vongole pasta m. hjertemuslinger, tomat, hvidvin, hvidløg, chili.....225

Bagt laks broccolini, små kartofler, blanquette sauce.....245

Helleflynder porrer, gulerødder, spinat, små kartofler, safransauce.....295

Hel hummer ristet brød, mayonnaise, citron.....450

FJERKRÆ

Andebryst á l'Orange palmekål, karameliserede løg, fondantkartofler, appelsinsauce...265

VEGETARISK

Tagliolini alla Puttanesca pasta m. tomat, hvidvin, hvidløg, chili, oliven.....165

VEGANSK

"Steak Frites" saltbagt knoldselleri, forårsløg, pommes frites, rødvinssauce.....175

TILBEHØR

Økologisk ølandshvedebrød m. smør.....35

Grøn salat hjertesalat, rødløg, valnødder, sennepsvinaigrette.....65

Pommes frites m. mayonnaise.....65

DESSERTER

Risalamande lun kirsebærsauce, ristede mandler.....95

Chokolademousse mørk chokolade, orange, pocheret pære, hasselnøddecumble.....95

Sundae vaniljeis, hasselnøddecumble, saltet karamelsauce.....89

Affogato vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. Bordiga Amaretto +35).....65

HAVFRUENS JULEMENU

450 kr. per person

Forret

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri

m. rævesauce & ristet surdejsbrød

Hovedret

Andebryst á l'Orange

m. palmekål, karameliserede løg, fondantkartofler & appelsinsauce

Dessert

Risalamande

m. lun kirsebærsauce & ristede mandler

Tilkøbsmuligheder

Velkomstbobler & 2 østers +150 kr. per person

Vinmenu (3 glas) +350 kr. per person



*Vi prioriterer bæredygtigt, friskfanget fisk og skaldyr
fra danske farvande*

*søn - tor 11.30 - 21.00
fre & lør 11.30 - 21.30*