

Fiske- og Skaldyrshuffet

31. maj og 1. juni 2019, kl. 18

Håndpillede rejer med hjemmelavet citron-mayo

- Fiskesuppe og Hummersuppe
- Hvidvindampede blåmuslinger m. fennikel, dild og aioli
- Hvidløgstegete tigerrejer med croutoner og sprød salat
 - Røgede Pil-selv rejer
 - Hel røget kulmule
- Hjemmelavede fiskedeller med remoulade
- Rørt fiskesalat, med bakskuld, krabbe og friske urter
 - Halve æg med mayonnaise og caviart
- Varmrøget laks med balsamicoglance og jordbærsalat
 - Havkat med brun sovs og bløde løg
- Ristede petitkartofler, og halve bagekartofler med anjoser, purløg og kapers
- Cremet spidskålssalat med fennikel og ærter
- Sommersalat med rygeost, radiser, agurk og bronzefennikel
 - Foccaciabrød med pisket citronsmør
- Rygeostecreme, Yuzu-dressing, urtecreme, sort blækspruttemayo

285,-

Pr. person

incl.. kaffe/the og Madeleine småkager

Café Holmen

