

# SKALDYRSAFTEN

26. APRIL 2025

## ØSTERS I 3 TEMPI

Østers naturel med tabascoperler og grillet citron.

Friteret østers med tangemulsion.

Gratineret østers med creme double og Gammelknas.

## BEARII CAVIAR

Caviar med varitation af løg samt hakket æggeblomme og hvide.

## GRILLET JOMFRUHUMMER

Grillet jomfruhummer med smør, hvidløg, persille, citron og sprød urtesalat samt grillet surdejsbrød og cremet hummeraioli.

## RIMMET KAMMUSLING

Rimmet kammusling med ristede hasselnødder og sprød fennikelcrudité hertil syrnet føde skilt med dildolie samt æble og peberrod.

## HUMMER

Hummerhale glaceret i bisque og cognac hertil pommes aligot samt kartoffeltuille og friskrevet sort trøffel.

## KNIVMUSLING

Knivmusling mosaik i noritang hertil æble barbeque og sprødt kyllingeskind, radicchio samt frise og vinaigrette på citron og honning.

## CREME BRULE

Klassisk creme brûlée tilsmagt med brændt hvid chokolade samt vanilje og mokka hertil vaniljeis med polynesiske vanilje og bourbon.