

# SKALDYRSFAD



Vi forbinder ofte skaldyr med sol og sommer, men de nordiske skaldyr smager faktisk allerbedst i vinterperioden.

Her sikrer det kolde vand en langsom vækst, som er med til at give skaldyrene en unik sødme og dybde i smagen.

## 1. SERVERING

Dagens østers

Grønlandske pil-selv-rejer

Saltede kammuslinger med ristet gærmayonnaise

Taskekrabbekløer med dild

Blandede grønne salater med sprøde spæde grøntsager, urter og syrnnet fløde

Surdejsbrød på ølandshvede, creme fraiche, urtemayonnaise og grillet citron

## 2. SERVERING

Grillede svenske jomfruummere vendt med friske urter

Lobster dog – ”Hot dog” lavet på dansk sort hummer med brioche.

**795 kr. pr. person**

*Minimum 2 personer.*

*Skal bestilles mindst 24 timer før planlagt besøg.*

**BOOK HER**

### TILKØB:

**Kaviar**

**350**

30g. Baerii Kaviar fra Antonius serveret med purløg, creme fraiche og vafles