

# Skipperhuset

— Menu —

SALT VAFFEL  
trøffelmayo & serranoskinke

ARANZINI  
friteret risotto med urtemayo

CEVICHE AF HELLEFLYNDER  
miso, lime, puffede ris & korianderkarse

BOEUF ONGLET  
kål, nye kartofler, ærter & rødvinssauce

JORDBÆR & MARENGS  
creme anglaise & mazarin

5 SERVERINGER 395,-  
VINMENU 255,-

— Snacks —

SALT VAFFEL  
trøffelmayo & serranoskinke

ARANZINI  
friteret risotto med urtemayo

BRANDEDE KROKETTER  
friteret kartoffel med saltet torsk

BURRATA  
olivenolie, salt & peber

ANSJOSER  
ansjosfilleter fra Don Bocarte

RØGEDE BRISLINGER  
mayo & citron

PADRONS MED MANCHEGO  
stegt peberfrugt med manchegocreme

SERRANOSKINKE  
fra Casalba

OLIVEN & MANDLER  
ristede, salte Marcona mandler & franske oliven

ØSTERS  
3 stk. – 95,-

50,- per ret

— Småretter —

RØRT TARTAR  
sprødt rugbrød, parmesan, tomat & peber

SVAMPETOAST  
ristet brød med kantareller & østershatte

STEGT KULMULE  
nye kartofler, små karotter, forårsløg & sauce nage

CEVICHE AF HELLEFLYNDER  
miso, lime, puffede ris & korianderkarse

BOEUF ONGLET  
kål, nye kartofler, ærter & rødvinssauce

125,- per ret

— Dessert —

JORDBÆR & MARENGS  
creme anglaise & mazarin

HINDBÆR & CHOKOLADE  
dulcey chokolade med hindbær & havrecrumble

3 SLAGS FRANSKE OSTE  
garniture

95,- per ret

---

Vi anbefaler  
2-3 snacks & 2-3 småretter  
per person

---