

**ROYAL OYSTER BRYGGET PÅ FRISKE  
LIMFJORDSØSTERS, EN LET STOUT ØL.**

Friske østers tilsættes under brygningen og giver øllet en sofistikeret smag af mineraler, malt, "vild natur" med duft af engelsk lakrids. Østersen er betragtet som et elskovsmiddel igennem tiderne. XO er slang for "hugs & kisses". Glyngøre Shellfish har gennem en årrække udviklet på en østers øl og nu har vi sammen med Fur Bryghus lavet Royal Oyster.

**1 øl 50cl. .... kr. 60,-**

**ITALIENSK HVIDVIN  
"DEN HVIDE AMARONE"**

Denne hvidvin er produceret af 100% Garganega druer, der er dyrket på Sartoris egne vinmarker i Veneto området i Italien. Druerne er håndplukkede og omhyggeligt udvalgt og har ligget 40 dage til tørre.

Sartoris historie går helt tilbage til 1898, hvor Pietro Sartori købte en vinmark og en lille kælder for at sikre stabile forsyninger af gode kvalitetsvine til sit hotel. Denne handling kom til at symbolisere grundlæggelsen af vinfirmaet Sartori.

**1 glas ..... kr. 55,-**

**1 flaske ..... kr. 250,-**

**SPANSK HVIDVIN  
MESTA VERDEJO ORGANIC  
D.O. UCLÉS CASTILE**

Denne vin kommer fra Bodegas Fontana, som er et familiefirma med stolte traditioner og over 30 års erfaring i vinbranchen. Bodegas Fontana, der er i Cantarero Morales familiens eje, ligger ca. 100 km sydøst for Madrid i Spanien og råder over 500 hektar vinmarker i Cuenca provinsen i Castile-La Mancha regionen i det centrale Spanien.

Denne vin er produceret af 100% Verdejo druer, der er organisk dyrket i Uclés, som ligger i Cuenca provinsen i Castile-La Mancha regionen i det centrale Spanien.

Det er en flot hvidvin med klar strågul farve, intens og frisk frugtduft med noter af græs, fenikel og hvid peber, frisk og sprød frugtsmag.

**1 glas ..... kr. 55,-**

**1 flaske ..... kr. 250,-**

**\*ITALIENSKE BOBLER**

**BANFI TENER VINO SPUMANTE  
BRUT SAUVIGNON**

Det er en flot mousserende vin med lys strågul farve, intens og delikat frugtduft med et strejf af fersken, tør, blød og velafbalanceret frugtsmag samt en blid eftersmag.

**1 glas ..... kr. 55,-**

**1 flaske ..... kr. 250,-**

**\*SPANSKE BOBLER**

**DUC DE FOIX CAVA BRUT**

Denne mousserende vin er produceret af 40% Xarello, 30% Macabeo og 30% Parellada druer. Vinen er særdeles velegnet som aperitif, til skaldyr. Det er en vin, der bør serveres afkølet, og som skal drikkes, mens den er ung og i besiddelse af sin friske karakter.

**1 glas ..... kr. 55,-**

**1 flaske ..... kr. 250,-**

**SPANSKE BOBLER**

**AMALTEA DE LOXAREL BRUT NATURE  
RESERVA ORGANIC PENEDÈS D.O.**

Vingården Loxarel, der er beliggende i Penedès i Spanien, er grundlagt af Josep Mitjans i 1987. Navnet Loxarel er ufravigeligt forbundet med husets største druesort; xarel·lo.

Josep Mitjans' personlighed og karakter er overført til hans økologiske og biodynamiske vine, hvor forbindelsen med jorden og forholdet til området og omgivelserne er i højsæde.

**1 glas ..... kr. 80,-**

**1 flaske ..... kr. 310,-**

**Vand 50cl. fl. Østersbar ..... kr. 20,-**

**1 kop kaffe ..... kr. 20,-**

**FRANSKE BOBLER**

**RIEFLÉ CRÉMANT D'ALSACE BRUT**

Ved foden af Vogeser bjergene mellem Strasbourg og Colmar i Frankrig ligger Alsace. Ikke alene er dette smukke bjergområde med sine gamle kønne vinbyer som taget ud af en eventyrbog, men også Alsace vinene er en smagsoplevelse helt for sig selv. Den har været lagret i 12 til 18 måneder på ståltanke. Det er en vin, der er særdeles velegnet til aperitif, forretter, fjerkræ eller fiskeretter. Vinen bør serveres afkølet.

**1 glas** ..... **kr. 80,-**  
**1 flaske** ..... **kr. 310,-**

**\*\*FRANSKE BOBLER**

**POMMERY CHAMPAGNE BRUT ROYAL**

Pommery det første vinhus, der har opnået både ISO 9001 og ISO 14001 som garanti for kvaliteten af deres produktion og som et tegn på deres flotte intentioner om at bevare deres mest værdifulde arv: jorden. Naturlig elegance og en "nyd-livet" indstilling er kendetegnende for Champagne Pommery, hvis slogan lyder: "Almindelige dage kan også have ekstraordinære øjeblikke". Denne Brut Royal fra Pommery er produceret af 2/3 Pinot Noir og Meuniers samt 1/3 Chardonnay druer, der er dyrket i Champagne området i Frankrig

**1 glas** ..... **kr. 180,-**  
**1 flaske** ..... **kr. 685,-**

**\*\*JANISSON & FILS**

**CHAMPAGNE BRUT TRADITION**

En skøn og traditionel champagne. Champagnen er lavet af 70 procent Pinot Noir- og 30 procent Chardonnay-druer, der alle er dyrket i det sydlige Reims, og den har lagret minimum 30 måneder i Janissons dybe kældre.

Det har resulteret i en champagne med en flot farve med et gylden-grønt skær. Boblerne er fine og vedvarende og giver en elegant mousse, og den dufter af blomster og citrusfrugter. Smagen er frisk og blød med noter af mandler, og champagnen har også en god syre. Benyt Janisson Champagne Tradition som aperitif eller skaldyr.

**1 glas** ..... **kr. 145,-**  
**1 flaske** ..... **kr. 575,-**

M A N I F E S T

**§ 1** Limfjordens "Østers" og skaldyr er vores primære råvarer fra "den vilde natur" og de øvrige råvarer som sammensættes med skaldyrene kan være fra hele Verden, så smagsoplevelsen opnås.

**§ 2** Sansoplevelsen, smag, indtryk og historien er det vigtigste. En autentisk nærværende oplevelse. Oplevelsen skal være enkel og ren, helst serveret i østersskallen.

**§ 3** Bæredygtige råvarer- naturens råvarer.

**§ 4** Drikkevarerne skal passe til råvarerne "det lækreste af det lækre": Umami er en grundsmag ligesom surt, salt, sødt og bittert. 'det lækreste til det lækre'

**§ 5** Østersmoderen af Bjørn Nørgaard hænger i østersbaren og udtrykker hvad du ser! Østers, natur, kærlighed, frodighed og forplantning, sansoplevelser, livet. Østersbaren skal være minimalistisk og enkel.

Version 5.

M E N U K O R T

**1 LIMFJORDSØSTERS® MED CITRON**

**1 stk.** ..... **Kr. 40,-**

**3 LIMFJORDSØSTERS® RÅ MED CITRON**

1 Royal Oyster 50cl. eller 1 glas bobler\* se drikkevarer

**Menu** ..... **Kr. 170,-**

**3 LIMFJORDSØSTERS®**

**I SÆSONENS VARIATIONER**

1 Royal Oyster 50cl. 1 glas bobler\* se drikkevarer

**Menu** ..... **Kr. 300,-**

**5 LIMFJORDSØSTERS® RÅ MED CITRON**

1 Royal Oyster 50cl. 1 glas champagne se drikkevarer \*\*

Udløser et Certifikat Oyster taster med tegning af Østersmoderen af Bjørn Nørgaard

**Menu** ..... **Kr. 500,-**

**Muslingesnack, vælg en:**

Muslinger røget med rugbrødschips  
Muslinger i chili og mango med rugbrødschips  
Muslinger i vinaigrette med rugbrødschips

**Menu** ..... **Kr. 55,-**

**SKALDYRSFAD 3 etager**, frigives til efteråret

Booking og reservation Min.4 pers. Et fad pr. pers.

**Menu** ..... **Kr. 1500,-**