



## MANIFEST

**§ 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 østers- baren og udtrykker hvad du ser! Østers, natur, kærlighed, frodighed og forplantning, sansoplevelser, livet. Østers-baren skal være minimalistisk og enkel.

**1 LIMFJORDSØSTERS® Rå MED CITRON**

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

**3 LIMFJORDSØSTERS® RÅ MED CITRON**

1 Royal Oyster 50cl. eller 1 glas bobler eller vin\*

Menu.....Kr. 170,-

**6 LIMFJORDSØSTERS® RÅ MED CITRON**

1 Royal Oyster 50cl. eller 1 glas bobler eller vin\*

Menu.....Kr. 300,-

**3 LIMFJORDSØSTERS®**

**SIGNATURET**

Alle østers er let flamberet

Østerskongen, østers med låg, dampet i hvidvin med tang, med smør, hvidløg og persille

Østers med vesterhavsost fra Thise og blåbær

Østers med fermenteret hvidkål med persille på toppen

1 Royal Oyster 50cl. **eller** 1 glas bobler eller vin\*

Menu.....Kr. 300,-

**6 LIMFJORDSØSTERS®**

**SIGNATURET**

Alle østers er let flamberet

Østerskongen, østers med låg, dampet i hvidvin med tang, med smør, hvidløg og persille

Østers med vesterhavsost fra Thise og blåbær

Østers med fermenteret hvidkål med persille på toppen

Østers med stenbiderrogn på cremefraiche

Østers med røget musling og havtorn

Østers med tonic water fra Hancock og gin med agurk på toppen

1 Royal Oyster 50cl. **og** et 1 glas bobler eller vin\*

Menu.....Kr.600,-

**Muslingesnack**, vælges en:

Muslinger røget med rugbrødschips

Muslinger i vinaigrette med rugbrødschips

Menu.....Kr. 60,-

OYSTER STOUT 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 Oyster Stout

**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. 60,-**

**1 flaske..... kr. 300,-**

SPANSK HVIDVIN (eller ROSE)\*

**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% 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, fennikel og hvid peber, frisk og sprød frugt smag.

**1 glas..... kr. 60,-**

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. 60,-

1 flaske.....kr. 300,-

ITALIENSK HVIDVIN

**BANFI SAN ANGELO PINOT GRIGIO  
BRUT SAUVIGNON**

Det er en flot hvidvin med lys strågul farve og en intens, frisk og frugtig duft af bl.a. pære, banan, fersken og citrusfrugter. Smagen er livlig og vedholdende takket være det gode syreindhold, velafbalanceret og god til skaldyr

1 glas ..... kr. 70,-

1 flaske.....kr. 350,-

FRANSK HVIVIN

**Chablis J. Moreau & Fils**

J. Moreau & Fils blev grundlagt i 1814, da en ung mand ved navn Jean-Joseph Moreau slog sig ned i Chablis og giftede sig med en lokal vinhandlers datter. Efter i starten at have været en pioner i Chablis er vinhuset i dag en af de største og ældste producenter af Chablis-vine – kendt for deres store know-how og vinenes stil, der altid afspejler respekt for jorden.

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

1 flaske.....kr. 400,-

---

Hyldeblomst 33cl ..... kr. 35,-

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

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

FANSKE 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. 350,-

CHAMPAGNE JEAN PERNET

**RÉSERVE BRUT GRAND CRU**

Jean Pernet ligger i Mesnil Sur Oger i hjertet af Champagne. Vinstokkene er gennemsnitligt over 30 år gamle, og der høstes manuelt. Vinifikation og opbevaring sker i temperaturregulerede kældre, og vinene sælges dels på hjemmemarkedet og dels i mange andre lande både i og uden for Europa. Fra sølle 1 hektar Grand Cru-marker i Epernay laves der årligt blot 6.000 flasker af denne flotte Réserve Brut Grand Cru Chardonnay Champagne. Jean Pernet's Grand Cru-marker har et stort indhold af kalk og fossiller, som her giver Chardonnaydruen en flot mineralitet.

1 glas.....	kr. 210,-
1 glas.....	kr. 800,-

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. 195,-
1 flaske.....	kr. 740,-

FRANSKE BOBLER

**Champagne Tange-Gérard Sollissime Extra Brut**

Champagnen er frigivet og navngivet d.26.02.2020 'Sollissime' for denne årgang 2015.

Sollissime smager af gamle Chardonnay vinstokke fra 1960'erne, som disse udtrykker sig i vores *terroir* i Soulières i et bestemt år. Denne livlige champagnes mylder af bobler afspejler en blanc de blancs champagnes æteriske elegance, holdt i balance af en iboende kraftfuldhed, som vi henfører til vinstokkenes alder på 50+.

Efter fire år i kælderen er dette den perfekte flaske til et udsøgt moment, når lykke og livsglæde kan lokkes nærmere med to glas på et bord og en fælles interesse for at smage noget nyt i hinandens selskab. Det kan være, at du vil strække tiden med endnu et glas og måske et asiatisk inspireret måltid, der kombinerer ingredienser af forskellig (mild) smag.

Der er mulighed for at forlænge rejsen yderligere, da Sollissime vil forlade kælderen i variabelt tempo, hvor hvert parti vil blive doseret efter aktuel udvikling. Al information herom står på bagetiket

Vi forventer, at Sollissime vil udvikle sig yderligere, men den er værd at rejse med allerede nu

**1 glas.....kr. 195,-**

**1 flaske.....kr. 740,-**