

Forretter

- 1) Marinere muslinger £7.75
- 2) Fransk løg suppe £5.75
- 3) Blande fiske suppe £7.50
- 4) Kartoffel suppe med mynte og squash £5.75
- 5) Hele kongerejer grillede i hvidløgssmør £8.50
- 6) Skrællede kolde kongerejer med 2 mayonnaiser £8.50
- 7) hvidløgsbrød med oliven £4.75
- 8) Grillet geder i en oste salat med rosmarin tilsat smagsstoffer
fra en hvid bønne frugtpuré £6.75
- 9) Cremet karry rejer £7.00
- 10) 6 halve Østers £11.00
- 11) Lokal fangede stegt laks £7.75
- 12) Grillede hvidløg svampe £5.75
- 13) Sprøde stegt "red mullet" fileter
(farvet tropiske fisk med hage barbels) £8.00
- 14) Kongerejer, konge kammusling og muslinger
kogt i hvidløg og citron smør £8.50
- 15) En kold tallerken af kongerejer med røget stegt
laks og marinerede sardinfileter £8.50
- 16) Brændte konge kammusling (pris efter fangst)
- 17) Friske Tiarmet blæksprutte pandestegt med citron smør, krydderurter og hvidløg £8.50
- 18) ½ Krabbe serveres kolde eller grillet med hvidløg smør £9.75
- 19) Frisk håndplukket krabbe salat £8.50
- 20) Torsk, kammusling og friturestegt kongerejer tempura £9.00

Vær sød og give os besked for eventuelle allergier
som de måtte have tak.

Hovedretter

- 1) Hele citron tunge (pris efter fangst)
- 2) Hele Brixham rødspætte (pris efter fangst)
- 3) Hele hav fangede aborre (pris efter fangst)
- 4) Hele "red mullet" (farvet tropiske fisk med hage barbels)
(pris efter fangst)
- 5) Hele Sanktpetersfisk (pris efter fangst)
- 6) "Skate Wing" (pris efter fangst)
- 7) Havtaske bagt med sort peber og havsalt (pris efter fangst)
- 8) Lokale krabber med halve til hele hummere fra lokale egne, serveret koldt eller i hvidløg og citron
(pris efter fangst)
- 9) Rødspættefilet fyldt med røget stegt laks eller pillede rejer og bages under en ostesovs £15.75
- 10) Laks bagt med lette Marokkanske krydderier og serveret med creme Fraiche og hjemmelavede banan
Chutney (indkogt frugt) £15.50
- 11) Vores fisk og pomfritter £13.75
- 12) De tre fileter speciale. En mini udgave af de 3 ovenstående retter hvert kogt som beskrevet i separate
skåle £17.50
- 13) Konge kammuslinger skæres i skiver og grydes stegtes med svampe, Vermouth og citron £19.50
- 14) Valg af fileterede fisk kogt i en tempura
dej serveret med 3 dips £18.50
- 15) Tyk torsk bøv grillet eller stegt med olivenolie,
krydderurter og hvidløg £18.50
- 16) Torsk bøv med kongerejer og kammuslinger £19.75
- 17) Torsk bøv med rejer "Thermidor" £19.75
- 18) Fiskefilet grillet eller i en citron smør sovs eller tomater,
basilikum og olivenolie £21.75

Alle Hovedretter er inklusive Grøntsager eller salat samt et udvalg af kartofler