LOUISES
FISKEBAR

Louises Fiskebars Specialitet

Skaldyrs plateau 685,-
Med hummer, blåmuslinger, krabbe, rejer, østers og rogn. Serveres med 3 slags dip, brød og grillet citron.
pris pr. person
min. 2 personer

FORRETTER

Kartoffelvaffel med rogn & creme fraiche 125,-

Husets suppe på hummer & fiskeboullion 135,-
Serveres med udvalg af fisk og skaldyr samt rouille
fåes også som hovedret

Moules mariniéres **165,-**
Hvidvinsdampede blåmuslinger med gulerod, fennikel persille & aioli

Vi anbefaler tilkøb af fritter

Tortellini med fyld af krabbe & syltet selleri 120,-
Frisk dansk tang & skummende fiskefûmet

Havtaskehale glaseret med havtornsbarbecue 145,-
Serveret med puré af brunet blomkål & frisk sprød blomkål

Stegte kammuslinger med pastinakpuré 125,-
Serveres med syltede bøgehatte, graneddike og puffede hvedekerner

Kystnært Fiskeri

Vores leverandør fanger blandt andet fisk fra små kuttere ud for Frederikshavn & Sæby i Nordjylland. Der er kun 50 meter fra auktionshuset til skærehallen, derfor vi har friske fisk fra kutter til bord indenfor 24 timer. Kystnært fiskeri er holdbart for miljøet.

ØSTERS

Vores østers serveres klassisk med skalotteløg og rødvinseddike

Pris pr stk.

Normandie 22,-

Fine de Claire 28,-

Boulogne 48,-

Limfjords 50,-

Dagens 3 udvalgte østers 115,-
Serveres efter kokkens ønske og smag

Hvem var Louise?

Louise Rasmussen var oprindeligt ansat, på det kongelige teaters balletskole - og havde barn uden for ægteskab

Kronprins Frederik som på dette tidspunkt var gift og skilt to gange, forelskede sig i Louise. Efter sin tronbestigelse i 1848 ville Frederik VII gerne giftes med Louise.

Regeringen fik i første omgang forhindret dette, da kongens to første ægteskaber var barnløse og tronfølgen ikke var sikret, hvis Frederik og Louise fik børn ville børnene ikke være arveberettigede.

Med gennemførelsen af Juni grundloven i 1849 blev kongens popularitet så stor at han fik sat sin vilje igennem - Ved kongelig resolution af 8. august 1850 blev Louise Rasmussen ophøjet til lensgrevinde af Danner.

Dette betød at deres eventuelle børn ikke fik arveret til tronen. Grevinden dannede senere rammen for Dannerhuset i 1875 som stadig den dag består og tager hånd om udsatte kvinder og børn.

Se også vores udvalg af mindre retter på vores tavle i restauranten

LOUISES
FISKEBAR

HOVEDRETTER

Husets suppe på hummer & fiskeboullion 225,-
Serveres med udvalg af fisk, skaldyr samt rouille

Klassisk kogt torsk med et "twist" 195,-
Friteret æg, rødbedegelé, sennepssauce, peberrod kapers & røget lardo

1/2 grillet hummer 195,-
Serveres med urtesalat, fetuccine & hummersauce

Skindstegt sandart 189,-
Med variation af gulerødder, sølvbede, samt sauce af gulerod, appelsin & ingefær

Okse rib eye fra Grambogård 325,-
Med morkelsauce, bagte jordskokker, pommes frites samt estragonmayonnaise

Vi har også en 3 & 5 retters menu som varierer - se tavlen eller spørg din tjener

Kryddersnapse

Vores personale har selv sat sit præg på en del af vores egne kryddersnapse - vi laver dem sæsonbetonede og efter tilgang af råvare fra mark og eng.

Konceptet

Maden er ukompliceret, menuen er varieret og smagene er både klassiske og innovative. Gode råvarer spiller hovedrollen og du kan nemt se og smage hvad du spiser.

Uanset om du vælger vores fortolkning af de danske stykker smørrebrød til frokost, eller du besøger os om aftenen, vil menuen have mange små retter, med fokus på fisk & skaldyr. Men selvfølgelig er både kød og andre retter også repræsenteret.

TILKØB

Pommes Frites 39,-

Estragonmayonnaise 15,-

Aioli 15,-

Lille urtesalat med vinagrette 39,-

DESSERT & OST

Klassisk fransk citrontærte 85,-
Med brændt marengs, hindbærsorbet & lakridstuille

Gateau Marcel 95,-
Bagt chokolademousse, vanilje is & sprød chokolademarengs

Udvalg af nordiske oste - 3 slags 125,-
Med kerneknækbrød, grillet rugbrød & behørigt sødt

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale. Alle priser er angivet inkl. moms, service og afgifter – og angivet i danske kroner.