



MANIFEST & MENU:

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

§ 2 Sanseoplevelsen, 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, sanseoplevelser, livet. Østersbaren skal være minimalistisk og enkel.



MANIFEST & MENU:

§ 1 The Limfjord's "Oysters" and shellfish are our primary raw materials from the sustainable "wild nature" and the other raw materials that are composed with the shellfish can be from all over the World, so the taste experience is achieved.

§ 2 The sensory experience, taste, impression and history are the most important. An authentic present experience. The experience should be simple and clean, preferably served in the oyster shell.

§ 3 Sustainable raw materials - nature's raw materials.

§ 4 The beverages must match the raw materials "the most delicious of the delicious": Umami is a basic taste just like sour, salty, sweet and bitter. 'The most delicious to the delicious'

§ 5 The oyster mother of Bjørn Nørgaard hangs in the oyster bar and expresses what you see! Oysters, nature, love, lushness and reproduction, sensory experiences, life. The oyster bar should be minimalist and simple.

1 LIMFJORDSØSTERS® RÅ MED CITRON/ 1 OYSTERS WITH LEMON

1 stk.Kr. 45,-

3 LIMFJORDSØSTERS® RÅ MED CITRON / 3 OYSTERS WITH LEMON

1 Oyster Stout 50cl. eller 1 glas bobler eller vin* / 1 Oyster Stout or 1 glass bobbles

Menu.....Kr. 185,-

6 LIMFJORDSØSTERS® RÅ MED CITRON/ 6 OYSTERS WITH LEMON

1 Oyster Stout 50cl. eller 1 glas bobler eller vin*/ 1 Oyster Stout or 1 glass bobbles or wine

Menu.....Kr. 300,-

3 LIMFJORDSØSTERS® SIGNATURET / 3 OYSTERS SIGNATURE MENU

Alle østers er let flamberet og 1 dampet

1 Oyster Stout 50cl. eller 1 glas bobler eller vin* / 1 Oyster Stout or 1 glass bobbles or wine

Menu.....Kr. 300,-

SIGNATURET 6 LIMFJORDSØSTERS® / 6 OYSTERS SIGNATURE MENU

Alle østers er let flamberet og 1 dampet

1 Oyster 50cl. og 1 glass bobler eller vin* / 1 Oyster Stout and 1 glass bobbles or wine

Menu.....Kr.600,-

SIGNATURET

Røget Danske Østers.

En af hemmelighederne er at hver østers er røget i egen skal og vi har herved bevaret mest muligt af østersindholdet. Stillehavsøstersen fortrænger nogle steder den oprindelige fauna i Limfjorden.

Det giver derfor god mening for os, at vi fisker disse invasive østers og de første er nu særligt røget og konserveret på glas med dansk rapsolie.

1 Oyster Stout(50cl) følger retten (uden stout kr. 95)

Menu.....Kr. 160,-

SIGNATURE DISH

Smoked Danish Oyster.

One of the secrets is that each oyster is smoked in its own shell and we have thereby preserved as much of the oyster content as possible.

The Pacific oyster displaces the original fauna in the Limfjord in some places.

We take care of the nature and fish these invasive oysters and the first ones are now smoked and preserved on glass with Danish rapeseed oil from Mors

1 Oyster Stout follows the dish /without the stout kr.95)

Menu.....Kr. 160,-

Muslingesnack / Mussel snack:

Sæsonens muslinger med rugbrødschips

Menu.....Kr. 85,-

Baerii Caviar - Lyksvad

10 gram Baerii Caviar, 3 Limfjordsøsters og 1 glas bobler /

10 gram Baerii Caviar, 3 Oysters and 1 glass bobles

Menu.....Kr. 350,-

Baerii Caviar, serveret i dåse med perlemor ske

10 gram.....Kr. 200,-

30 gram.....Kr. 500,-

50 gram.....Kr. 850,-

Glyngøre Shellfish er stolte over at samarbejde med Lyksvad, som er de eneste i Danmark som opdrætter stør og vi leverer 100% friske danske vare uden kunstige konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer

Baerii caviar er rogn fra den Sibiriske Stør (*Acipenser Baerii*) Baerii er den mest udbredte kaviar type og stammer ligesom Beluga og Oscietra fra naturlige stør arter der har levet naturligt i farvande i og omkring Rusland og Iran.

Lyksvad Baerii er letsaltet med dansk sydesalt fra Læsø og er ligesom vores øvrige produkter uden tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler. Du får hermed den reneste og mest friske kaviar smag.

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. 65,-

OYSTER BLANC BRYGGET PÅ FRISKE
LIMFJORDSØSTERS og MUSLINGEJUICE

OYSTER BLANC et nyt familiemedlem til OYSTER STOUT som vi har brygget med stor succes de sidste 5år.

Friske østers og muslingejuice tilføres under brygningen og giver øllet en sofistikeret smag af mineraler, hvede og "vild natur".

De invasive Stillehavsøsters i Limfjorden truer den oprindelige fauna, derfor giver det god mening at Glyngøre Shellfish også bæredygtigt fisker disse østers og bruger dem fornuftigt. Øllet er brygget på bygmalt og hvedemalt "Blanc". Humlen, som har noter af citrus, tilføres ad to gange.

1 øl 50cl. kr. 65,-

ITALIENSK HVIDVIN* / ITALIAN WHITE WINE
"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. 65,-

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

SPANSK HVIDVIN (eller ROSE)* / SPANISH WHITE WINE (or ROSE)

MESTA VERDEJO ORGANIC (1 Rose: TEMPRANILLO)

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 rårder 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 frugtsmag.

1 glas kr. 65,-

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

ITALIENSK HVIDVIN / ITALIAN WHITE WINE

BANFI SAN ANGELO PINOT GRIGIO

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. 75,-

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

ITALIENSK HVIDVIN / ITALIAN WHITE WINE

Viberti Giovanni Rinato Chardonnay

Vinen er produceret af 100% Chardonnay-druer, der er dyrket i Langhe, som er beliggende i **Piemonte**-området i det nordlige Italien. Druerne til denne vin er håndplukkede, og vinen har været lagret dels på franske egetræsfade (60%) og dels på ståltonke (40%). Denne kombination har gjort det muligt at bibeholde vinens identitet og terroir – uden at gå på kompromis med smagen, der stadig er helt unik. Det er en flot og elegant hvidvin med strågul farve, delikat frugtduft med noter af blomster, banan, pære, grønne æbler, smør og honning. Smagen er kompleks, fyldig og rund med et strejf af eksotiske frugter samt en blid og yderst behagelig og cremet eftersmag.

1 glas kr. 135,-

1 flaske.....kr. 515,-

FRANSK HVIVIN / ITALIAN WHITE WINE

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. 85,-

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

ALCOHOL FREE SPARKLING WHITE

Schloss Wachenem

1 glas kr. 65,-

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

Hyldeblomst øgo./ Elderflower 33cl kr. 35,-

Dansk Vand / Sparkling Water 50cl. fl..... kr. 25,-

1 kop kaffe / coffee kr. 20,-

ITALIENSKE BOBLER* / ITALIAN SPARKLING WINE

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. 65,-

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

FANSKE BOBLER* / FRENCH SPARKLING WINE

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. Organisk dyrket.

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

1 flaskekr. 350,-

FANSKE BOBLER* / CREMANT DE BOUGONE

Lefevre Remondet Cremant de Bourgogne

Denne Crémant er produceret af druerne Pinot Noir, Chardonnay, Gamay og Aligoté, der er dyrket i Bourgogne i Frankrig.

Det er en flot mousserende vin med gylden gullig farve, tydelige bobler samt delikat duft af friskbagt kage og hvide blomster.

Vinen er harmonisk og har en velafbalanceret frisk smag med fin fylde og et strejf af citrus samt en blid og behagelig eftersmag.

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

1 flaskekr. 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 flaske.....kr. 800,-

FRANSKE BOBLER

Årgangs Champagne Jean Pernet Millésime Brut Grand Cru 2011

Fra sølle 1 hektar Grand Cru-marker i Epernay laves der årligt blot 6.000 flasker af denne flotte Millésime 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. Denne vin er produceret af 100% Chardonnay-druer, der er dyrket på vinstokke, som gennemsnitligt er over 40 år gamle, og den har været lagret fire år i Jean Pernet's kældre, inden den er blevet sendt på markedet. Det er en flot, skarp og fokuseret Champagne, der med sin fine mineralitet og ranke fremtoning virkelig viser, hvad Champagne-området kan – og hvorfor stedet er unikt. Den gyldne farve med et grønligt skær efterfølges af en intens og velstruktureret duft med noter af modne frugter og ristet brød. Smagen er helt i top med masser af finesse og elegance efterfulgt af en lang, sprød og tør eftersmag. En meget elegant Champagne med fine, vedvarende bobler. Mens almindelig Champagne ikke skal henlægges længe, men bør drikkes inden for 2 år, efter den har forladt producenten, kan årgangschampagne som denne sagtens henlægges 10, 15, 20 år eller længere.

1 glas.....kr. 255,-

1 flaske.....kr. 1055,-

Østers historien

Verdens største naturlige vilde bestand af den oprindelige europæiske østers (ostrea edulis) findes i Limfjorden, hvorfra de bliver fisket på bæredygtig vis (MSC-certificeret).

Østersene fiskes i takt med naturen, alt efter hvad den "frie vilde natur" tilbyder. Østersfiskeriet i Limfjorden viser at vi kun i visse år, kan regne med en betydelig bestand af østersene, nogle gange dør østersene af frost eller formerer sig ikke om sommeren på grund af lave vandtemperaturer.

Østersbestanden vil derfor altid være svingende. Der vil dog altid komme nye til, således at bestanden ikke forsvinder - og kommer der en række varme somre med et kort mellemrum, så vil bestanden komme op igen.

Østersene er meget kødfulde, faste i kødet med en intens mineralsk smag, sødmefulde eller nødagtige i smagen - alt efter årstiden.

Limfjorden har en stor vandgennemstrømning, det rette saltindhold og føde i vandet, der er ideelt for østersene, hvilket gør dem særligt store.

Østersfiskeriet går helt tilbage til stenalderen, (ca. år 4000 f.Kr.) hvor østersen havde en stor udbredelse. Arkæologer har fundet tusindvis af østersskaller i køkkenmøddinger.

Alt dette og meget mere gør den europæiske østers til noget helt unikt, vi værner om og elsker.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH

Follow us on:

Instagram: Danish Oyster Bar - Glyngøre Shellfish (Svend Bonde)

Facebook: Glyngøre Shellfish – Danish Oyster Bar

Bestil østers, vine og vare leveret til din dør: www.frafjordtilbord.dk

Østersbar – Danish Oyster Bar: www.oysterbar.dk

The story of oysters.

The world's largest natural wild population of the **original European oyster** (*ostrea edulis*) is found in the Limfjord, from where they are fished in a sustainable way (MSC-certified). The oysters are fished in step with nature, depending on what the "free wild nature" offers. The oyster fishery in the Limfjord shows that only in certain years can we count on a significant population of oysters, sometimes the oysters die of frost or do not reproduce in the summer due to low water temperatures. The oyster population will therefore always be fluctuating. However, there will always be new ones, so that the stock does not disappear - and if there are a number of hot summers at short intervals, then the stock will come up again. The oysters are very meaty, firm in the flesh with an intense mineral taste, sweet or nutty in the taste - depending on the season. The Limfjord has a large water flow, the right salt content and food in the water, which is ideal for the oysters, which makes them particularly large. The oyster fishery dates back to the Stone Age (around 4000 BC) when oysters were widespread. Archaeologists have found thousands of oyster shells in kitchen manure. All this and much more makes the European oyster something completely unique that we cherish and love.



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH

Follow us on:

Instagram: Danish Oyster Bar - Glyngøre Shellfish (**Svend Bonde**)

Facebook: Glyngøre Shellfish – Danish Oyster Bar

Homepage, Glyngøre Shellfish: www.danishshellfish.com

Danish Oyster Bar: www.oysterbar.dk