

Fiskespisning

HJ Hansen, Vestergade 97, 5000 Odense
Torsdag den 24. september, 2026, kl. 18.00-21.00

MENU
(med forbehold for småændringer)

Bobler

Surströmming a la *uramaki*

Det rå og tørre fra havet (tallerkenservering)

Blæksprutte krøller i brandvarm skaldyrs-dashi

Helleflynder-sashimi

Bonito-sashimi

Tørret hvalkød

Bottarga fra multe

Ferskvandsmusling-tsukudani

Knivmusling sashimi

Måske en overraskelse eller to

***

Det lyse fra havet (på fade)

Knivmusling-tsukudani med kogte bælgfrugter

Gravad helt

Trykkogt brisling på tamago

Lakrids-salttorsk i olivenolie med revet tunhjerte

***

Det mørke fra havet (på fade)

Bonito-tataki

Marineret makrel med ponzu og grøn shisosalt

Styrbæks røgede laksebug

***

Det 'grønne' fra land og hav (i skåle)

Grøn salat med tang-tsukudani

Hertil Styrbæks Valdemarbrød og rigeligt godt smør