

MENU

FORRETTER / STARTERS

Kammusling med passionsfrugt-beurre blanc <i>Scallops with passion fruit-beurre blanc</i>	125
Minestrone suppe <i>Minestrone soup</i>	110
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	115



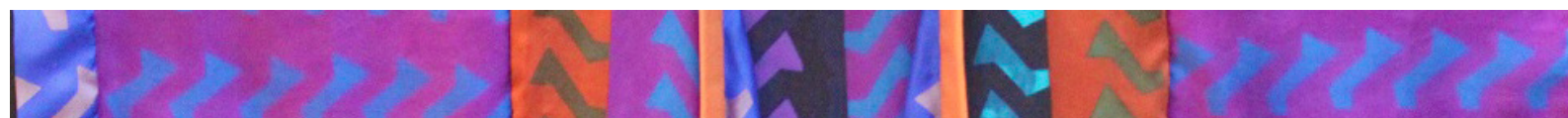
HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Skærising med pimentsauce, hjemmelavet pasta og artiskok <i>Witch fillet with pimento sauce, homemade pasta and artichoke</i>	Lille / almindelig Small / normal	235/275
Lammemørbrad med lamme-glacé og fennikelkartofler <i>Lamb tenderloin with lamb-glacé and fennel potatoes</i>		245/285
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>		215/255



DESSERTER / DESSERTS

Tiramisu med amaretto <i>Tiramisu with amaretto</i>		110
Kokkens egen 'crème caramel' <i>The chef's own crème caramel</i>		105
Et udvalg af danske oste / <i>A selection of Danish cheeses</i>		120/165
Vinmenu til osten - Wine menu to go with the cheese: 1 gl. Vilain Petit Canard, gewurztraminer, 1 gl. Macvin du Jura, 1 gl. Maury Mas Lavail		165
Hjemmelavet chokolade / petit fours / <i>Home-made chocolates / petit fours</i>		65



Espoir water and homebaked bread	50
----------------------------------	----

Taster menu

Kan bordet enes om det, er der mulighed for at bede tjeneren om at sammensætte en taster-menu, dvs. man vælger 4, 5 eller 6 retter, som vil blive serveret i lidt mindre portioner for at man kan overkomme at smage en større del af menuen. Mats vil kunne tilbyde en passende vinmenu. Prisen vil selvfølgelig afhænge af de konkrete valg. Tag gerne kontakt med betjeningen for at få en særlig oplevelse!

If the whole table agrees, you could ask for a taster menu. You can select 4, 5 or 6 dishes that will be served in smaller servings, so you could explore a larger part of the menu without overfeeding. Mats will be delighted to suggest an accompanying wine menu. The price will naturally depend on your choices. Just contact the staff in order to experience a special treat!

ALLERGEN / FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Før bestilling, venligst kontakt os om det er specielle behov / Before ordering, please contact us regarding your eventual requirements

Restaurant Kребsegaarden. Studiestræde 17 st. DK-1455 Copenhagen K.
Online booking: restaurant.krebsegaarden.dk - Ph +45 20124015 - mail@krebsegaarden.dk
Åbningstider: tirsdag - lørdag kl. 18-22. Opening hours: Tuesday - Saturday 18-22 hrs