

MENU

FORRETTER / STARTERS

Carpaccio af gravet tun og citronmarinerede zucchini med parmigiano <i>Carpaccio of graved tuna and lemon marinated zucchini with parmigiano</i>	125
Hvid aspargessuppe <i>White asparagus soup</i>	110
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	115



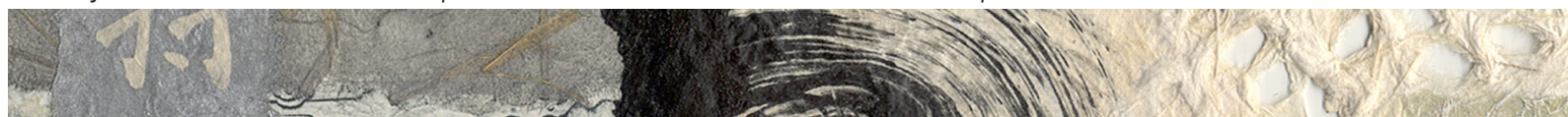
HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Slethvar med fennikelcreme, forårsgrønt og kartofler <i>Brill with fennel cream, spring greens and potatoes</i>	Lille / almindelig Small / normal 235/275
Kalv 'Saltimbocca' med salviesauce og fennikelkartofler <i>Veal 'Saltimbocca' with sage sauce and fennel potatoes</i>	245/285
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>	215/255



DESSERTER / DESSERTS

Syltet rabarber med mandelcrumble og vaniljeparfait <i>Marinated rhubarb with almond crumble and vanilla parfait</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