

MENU

FORRETTER / STARTERS

Lynstegte kammuslinger med æble-dild-creme <i>Quick-seared scallops with apple-dill cream</i>	125
Kartoffel-porresuppe med bacon <i>Potato-leek soup with bacon</i>	115
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	120



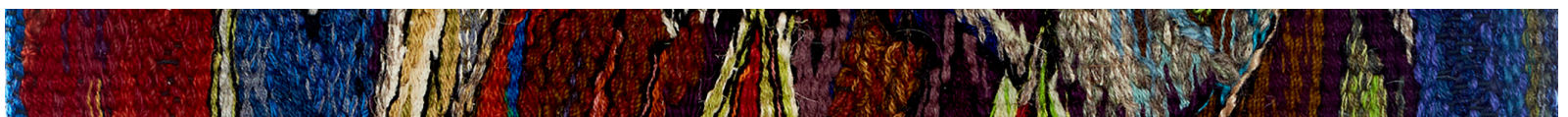
HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dampet skærising med saltbagt selleri, beurre blanc og pillede rejer <i>Steamed witch with salt-baked celery, beurre blanc and peeled prawns</i>	Lille / almindelig Small / normal	245/300
Oksemørbrad med "biksemad", glace og vagtelæg <i>Beef tenderloin with "bubble and squeak", glace and quail eggs</i>		255/315
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>		225/270



DESSERTER / DESSERTS

Mazarinkage med rødbedeparfait <i>Mazarin cake with beetroot 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>	130/175
Vinmenu til osten - Wine menu to go with the cheese:	165
Hjemmelavet chokolade / petit fours / <i>Home-made chocolates / petit fours</i>	



Espoir water and homebaked bread	60
----------------------------------	----

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