

MENU

FORRETTER / STARTERS

Grillede hvide asparges med hollandaisesauce og pillede rejer <i>Grilled white asparagus with hollandaise sauce and peeled shrimp</i>	125
Syltede radiser i æblecider og citrontimian samt gedeost med honning <i>Pickled radishes in apple cider and lemon thyme, and goat cheese with honey</i>	115
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	120



HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Lille / almindelig
Small / normal

Skindstegt multefilet, kartoffelpuré med ansjos og brunet smør <i>Skin-fried mullet fillet, potato puree with anchovies and browned butter</i>	245/300
Braiserede svinekæber med Calvados-glance og linser <i>Braised pork jowl with Calvados glace and lentils</i>	245/300
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>	225/270



DESSERTER / DESSERTS

Parfait på havtorn med crumble og tuiles <i>Sea buckthorn parfait with crumble and tuiles</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>	65



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 eller Carsten 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 or Carsten 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 hvis der er særlige 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