

# MENU

## FORRETTER / STARTERS

Cubansk terrin af svineskank à la 'Mojo' <i>Cuban pork shank terrine 'Mojo' style</i>	95
Hesterejer i brunet smør med hestebønner og grøn asparges <i>Brown shrimps in browned butter with horse beans and green asparagus</i>	95
Husets egen krebsesalat <i>Crayfish salad of the house</i>	95

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Syltet rødfisk-escabeche med bønner og puré af søde kartofler <i>Marinated redfish-escabeche with beans and sweet potato purée</i>	Lille / almindelig Small / normal	190/225
Kalvefilet med pesto af vilde danske urter, glace og saltbagte kartofler <i>Filet of veal with pesto of wild Danish herbs, glace and salt baked potatoes</i>		190/225
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>		165/195



## DESSERTER / DESSERTS

Jordbær i variationer med fromage af yoghurt med vanilje og lakrids <i>Variations of strawberries with yogurt fromage with vanilla and liquorice</i>	85
Kokkens egen 'crème caramel' <i>The chef's own crème caramel</i>	85
Et udvalg af danske oste / <i>A selection of Danish cheeses</i>	90/130
Vinmenu til osten - Wine menu to go with the cheese: 1 gl. Riesling Auslese Niersteiner Pettenthal, 1 gl. Elderton golden semillion, 1 gl. Maury Mas Lavail	130
Hjemmelavet chokolade / petit fours / <i>Home-made chocolates / petit fours</i>	40

## 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!

Ved brug af udenlandske kreditkort opkræves et gebyr på 3,75%.

A 3.75% fee applies to foreign credit cards.

Restaurant Krebsgaarden. Studiestræde 17 st. DK-1455 Copenhagen K.

Online booking: [restaurant.krebsegaarden.dk](http://restaurant.krebsegaarden.dk) - Ph +45 20124015 - [mail@krebsegaarden.dk](mailto:mail@krebsegaarden.dk)

Åbningstider: tirsdag - lørdag kl. 18-22. Opening hours: Tuesday - Saturday 18-22 hrs,