

# MENU

## FORRETTER / STARTERS

Kammusling med jordskokcreme og grønne æbler  
*Scallops with Jerusalem artichoke cream and green apples*

95

Blomkålssuppe med trøffelolie  
*Cauliflower soup with truffle oil*

95

Husets egen krebsesalat / *Crayfish salad of the house*

95

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Ristet kulmule med beder og beurre blanc  
*Roasted hake with beetroots and beurre blanc*

190/225

Langtidsbagt svinebryst med svampesauce  
*Long-baked pork breast with mushroom sauce*

190/225

Husets egen bacalao / *Bacalao of the house*

165/195



Lille / almindelig  
*Small / normal*

## DESSERTER / DESSERTS

Marinerede pærer, honningmarengs, lakridscrumbles, urter og fåremælksyoghurt  
*Marinated pears, honey meringue, liquorice crumbles, herbs and sheep milk's yoghurt*

85

Kokkens egen 'crème caramel'  
*The chef's own crème caramel*

85

Et udvalg af danske oste / *A selection of Danish cheeses*

90/130

Vinmenu til osten - Wine menu to go with the cheese:  
1 gl. Riesling Fritz Haag, 1 gl. Elderton golden semillion, 1 gl. Maury Mas Lavail

130

Hjemmelavet chokolade / petit fours / *Home-made chocolates / petit fours*

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 Krebsegaarden. 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.