

# MENU

## FORRETTER / STARTERS

Blåmuslingesuppe på kapers og soltørrede tomater <i>Mussel soup on capers and sun-dried tomatoes</i>	95
Sydtysk løgtærte med Skagen-skinke <i>South German onion tart with Skagen ham</i>	95
Husets egen krebsesalat <i>Crayfish salad of the house</i>	95

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Pandestegt forel med syrnet fløde og nødder <i>Pan fried trout with sour cream and nuts</i>	Lille / almindelig Small / normal	190/225
Osso buco med rodfrugtpuré, polenta og gremolata <i>Osso buco with root vegetable purée, polenta and gremolata</i>		190/225
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>		165/195

## DESSERTER / DESSERTS

Yoghurtfromage med skovbær og tuiles <i>Yogurt fromage with forest berries and tuiles</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!

### 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 Kriebsegaarden. Studiestræde 17 st. DK-1455 Copenhagen K.  
Online booking: [restaurant.kriebsegaarden.dk](http://restaurant.kriebsegaarden.dk) - Ph +45 20124015 - [mail@kriebsegaarden.dk](mailto:mail@kriebsegaarden.dk)  
Åbningstider: tirsdag - lørdag kl. 18-22. Opening hours: Tuesday - Saturday 18-22 hrs,