

MENU

FORRETTER / STARTERS

Stenbiderrogn med sprødt kyllingeskind, malkiks og peberrodscreme
Lumpfish roe with crispy chicken skin, malt biscuit and horseradish crème

95

Jordkoksuppe med røget bacon
Jerusalem artichoke soup with smoked bacon

95

Husets egen krebsesalat / *Crayfish salad of the house*

95

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Rødspættefilet med urter, krabbekød og sauce med krabbe
Fillet of plaice with herbs, crab meat and sauce with crab

Lille / almindelig
Small / normal

190/225

Ølbraiseret lammeskank med kartoffelmos, grønkål, rodgrønt og perleløg
Beer braised lamb shank with mashed potatoes, green cabbage, root vegetables and pearl onions

190/225

Husets egen bacalao / *Bacalao of the house*

165/195



DESSERTER / DESSERTS

Chokolademarquise med bærcoulis og crumbles
Chocolate marquise with berry coulis and crumbles

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!

Filtreret vand med eller uden brus, samt brød / *Purified water with or without gas, plus bread*

25

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