

MENU

FORRETTER / STARTERS

Hesterejer i brunet smør med hasselnødder <i>Brown shrimps in browned butter with hazelnuts</i>	95
Hvid asparagessuppe med tørret Parmaskinke <i>White asparagus soup with dried Parma ham</i>	95
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	95

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

	Lille / almindelig Small / normal
Skærsingfilet i pimentosauce og pasta med blæksprutteblæk 'al nero di seppia' <i>Fillet of witch in pimento sauce and pasta with octopus ink 'al nero di seppia'</i>	190/225
Perlehøne i morkelsauce med vilde ris <i>Guinea fowl in morel sauce with wild rice</i>	190/225
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>	165/195

DESSERTER / DESSERTS

Mandelis med rabarber og salte mandler <i>Almond icecream with rhubarb and salty almonds</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 Fritz Haag, 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!

Filteret vand med eller uden brus, samt brød / <i>Purified water with or without gas, plus bread</i>	25
--	----

ALLERGEN / FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Før bestilling, venligst kontakt os om eventuelle specielle behov / *Before ordering, please contact us regarding dietary 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