

MENU

FORRETTER / STARTERS

Syltet forel med rygeost og svampe <i>Pickled trout with smoked cheese and mushrooms</i>	115
Raimo Veranens kyllingsuppe <i>Raimo Veranen's chicken soup</i>	125
Husets egen krebsesalat / <i>Crayfish salad of the house</i>	115



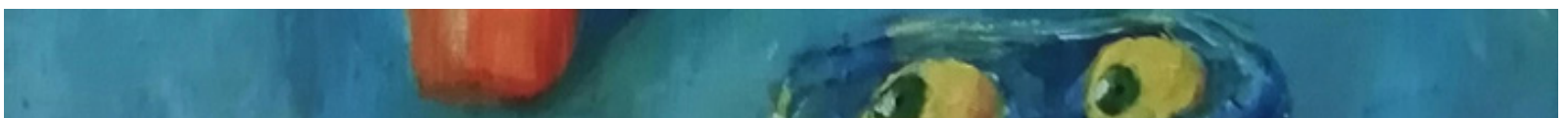
HOVEDRETTER / MAIN COURSES

	Lille / almindelig Small / normal
Dampet skærising med pimentsauce og sort pasta <i>Steamed witch with pimento sauce and black pasta</i>	240/285
Andebryst med glace og grønt <i>Duck breast with glace and vegetables</i>	250/295
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>	220/265



DESSERTER / DESSERTS

Chokolademousse med syltet pære <i>Chocolate mousse with marinated pear</i>	110
Kokkens egen 'crème caramel' <i>The chef's own crème caramel</i>	105
Et udvalg af danske oste / <i>A selection of Danish cheeses</i>	120/165
Vinmenu til osten - Wine menu to go with the cheese: 1 gl. Vilain Petit Canard, gewurztraminer, 1 gl. Macvin du Jura, 1 gl. Maury Mas Lavail	165
Hjemmelavet chokolade / petit fours / <i>Home-made chocolates / petit fours</i>	65



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 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