

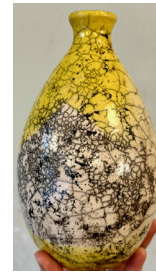
# MENU

## FORRETTER / STARTERS

Cremet kantarelsuppe på kyllingefond  
*Creamy chanterelle soup on chicken stock*

Andeleverpaté med confiteret andehjerte  
*Duck liver pâté with confit duck heart*

Husets egen krebsesalat / *Crayfish salad of the house*



115

125

115



## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Lille / almindelig  
Small / normal

Sandart med brunet smør, hasselnødder og kartoffelpuré med ansjos  
*Pike perch with browned butter, hazelnuts and potato puree with anchovies*

240/285

Boeuf Bearnaise med noisettekartofler og ratatouille  
*Boeuf Bearnaise with noisette potatoes and ratatouille*

250/295

Husets egen bacalao / *Bacalao of the house*

220/265



## DESSERTER / DESSERTS

Æblekage med vaniljeparfait  
*Apple cake with vanilla parfait*

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

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

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

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



110

105

120/165

165

65



Espoir water and homebaked bread

50

### 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 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