

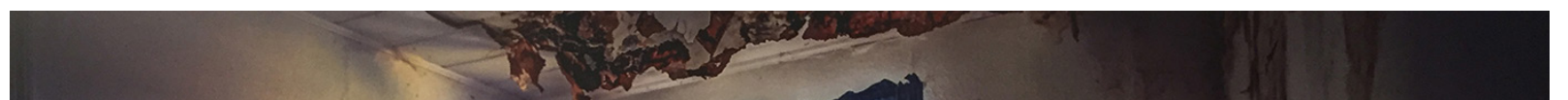
MENU

FORRETTER / STARTERS

Dyrefilet gravet med enebær, på urter og bær <i>Deer fillet marinated with juniper berries, on herbs and berries</i>	95
Cremet blåmuslingesuppe med kapers og soltørrede tomater <i>Creamy mussel soup with capers and sundried tomatoes</i>	95
Husets egen krebsesalat <i>Crayfish salad of the house</i>	95

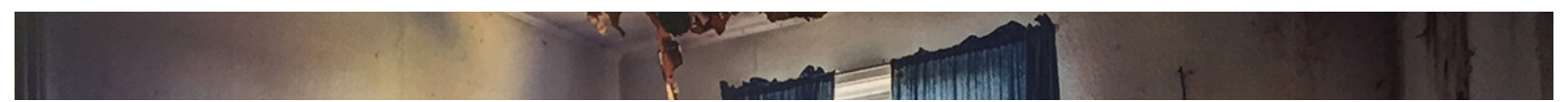
HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Lille / almindelig
Small / normal



Rødtunge dampet i hvidvin med sort pasta og pimentsauce <i>White wine steamed lemon sole with black pasta and pimente sauce</i>	190/225
Grillet lammecarrè med auberginepuré og estragon/sort oliven glace <i>Grilled rack of lamb with eggplant purée and tarragon/black olive glace</i>	190/225
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>	165/195

DESSERTER / DESSERTS



Mandelis med kirsebær i varianter <i>Almond ice cream with variations of cherries</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!

Ved brug af udenlandske kreditkort opkræves et gebyr på 3,75%.

A 3.75% fee applies to foreign credit cards.

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,