

MENU

FORRETTER / STARTERS

Konfiterede andelår, rødkål, abrikoser, svesker og portvinsglace
Leg of duck with red cabbage, apricots, prunes and port wine glaze

95

Bergensisk fiskesuppe
Fish soup from Bergen

95

Husets egen krebsesalat / *Crayfish salad of the house*

95

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

'Persetorsk' med røget torskerogn og sauce hollandaise
'Persetorsk' (cod) with smoked cod roe and hollandaise sauce

Lille / almindelig
Small / normal

190/225

Rensdyrgryde med rosenkål og kålrabipuré
Reindeer pot with Brussel's sprout and Swedish turnip purée

215/255

Husets egen bacalao / *Bacalao of the house*

165/195

DESSERTER / DESSERTS

Multebærparfait med 'kromkake'
Cloudberry parfait with Norwegian 'kromkake'

85

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

85

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

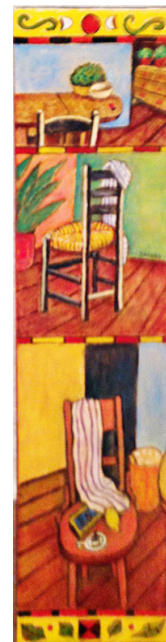
90/130

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!

ALLERGEN / FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Før bestilling, venligst kontakt os om det er specielle behov / *Before ordering, please contact us regarding your eventual requirements*

Ved brug af udenlandske kreditkort opkræves et gebyr på 3,75%. A 3.75% fee applies to foreign credit cards.

Restaurant Krebsegaarden. 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