

# MENU

## FORRETTER / STARTERS

Hjortecarpaccio med tyttebær, reduktion af balsamico og jordskokchips <i>Deer carpaccio with lingonberries, reduction of balsamico and Jerusalem artichoke chips</i>	95
Kammuslinger, norsk rømme med fermenteret hvidløg og grøntsags-julienne <i>Scallops, Norwegian rømme with fermented garlic and vegetable-julienne</i>	95
Husets egen krebsesalat <i>Crayfish salad of the house</i>	95

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Lille / almindelig  
Small / normal

Pandestegt rødfisk med dampet romainesalat, rugbrød-crumbles, tranebær, rosiner samt purløg-beurre blanc <i>Roasted redfish with steamed romaine salad, rye bread crumbles, cranberries, raisins and leek beurre blanc</i>	190/225
Kalvefilet "saltimbocca" fyldt med pecorino og skinke, serveret med fennikelbagte kartofler og salviesauce <i>Filet of veal "Saltimbocca" filled with pecorino and ham, served with fennel-baked potatoes and sage sauce</i>	190/225
Husets egen bacalao / <i>Bacalao of the house</i>	165/195

## DESSERTER / DESSERTS

Syltet ananas, hindbærparfait og kokoschips <i>Marinated pineapple, raspberry parfait and coconut chips</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!

### 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 Kребsegaarden. 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,