Weihnachtsspezial

Das Beste aus der Vorratskammer

Der Weihnachtswichtel empfiehlt …

Christiansø-Hering und weiß eingelegter Hering mit Currysalat, Kapern und Zwiebeln

Hausgemachter Graved Lachs mit süßer Senf-Dill-Sauce

Frittiertes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade und Zitrone

Hausgemachte warme Leberpastete mit Speck und Pilzen

Rotweinglasierte Entenbrust mit Pigeon-Apfel, Feigenrotkohl und karamellisierten Kartoffeln

Risalamande – dänisches Milchreis-Dessert mit Schlagsahne und Mandeln, dazu warme eingelegte Kirschen und geröstete Mandeln

Ab 2 Personen. Das Menü wird für die gesamte Tischgesellschaft bestellt.

In drei Gängen serviert

449 DKK pro Person



Winterkarte

Vorspeisen

Räucherlachstatar
Dänischer kaltgeräucherter Lachs, mit Crème fraîche verfeinert.
Serviert mit Blattsalat, Kräutern, Zwiebeln und gebratenen Kapern.

Flusskrebsschwänze
In Dillcreme mit Blattsalat und Kräutern.

Thunfischmousse
Mit knackigen Blattsalaten und roten Zwiebeln.

Garnelencocktail
Der Klassiker, neu interpretiert.

Je Vorspeise 179 DKK

Kartoffel-Lauch-Suppe
Mit knusprigem Speck und Topinamburchips.
Kleine Portion **95 DKK** | Große Portion **125 DKK**

Hauptgerichte

Sildetallerken – dänischer Heringsteller
Rot und weiß eingelegter Christiansø-Hering, Curryhering und wachsweiches Ei mit Beilagen.
165 DKK

Stjerneskud – dänische Fischspezialität
Mit gebratenem und pochiertem Schollenfilet, Räucherlachs, Garnelen und hausgemachter Cocktailsauce.
229 DKK

Pasta mit Pesto
Mit ofengebackenem Lachs und sonnengetrockneten Tomaten.
245 DKK

Französischer Bauernsalat
Mit Hähnchenbrust, Aioli, Oliven, Speck und grob zerdrückten Kartoffeln.
225 DKK

Pariserbøf – dänischer Hacksteak-Klassiker
Mit den traditionellen Beilagen.
198 DKK

Geschmorte Rinderschulter in eigener Sauce
Mit grob zerdrückten Kartoffeln, geräucherter Knoblauchcreme und einem frischen Salat.
245 DKK

Wienerschnitzel
Auf unsere Art – mit allem, was dazugehört.
245 DKK

K's Diner Burger
Im American Style mit 200-g-Rindfleischpatty, dazu Pommes frites und Chili-Mayonnaise.
198 DKK

Hähnchenburger
Mit Currydressing und Speck, dazu Pommes frites und Chili-Mayonnaise.
198 DKK

Veggie-Burger
Mit hausgemachter Falafel, dazu Pommes frites und Chili-Mayonnaise.
198 DKK

Bøfsandwich – dänischer Burger mit Bratensauce
Dazu Pommes frites.
198 DKK

Nur für kurze Zeit – für Genießer

Confit de Canard – Entenconfit
Mit grob zerdrückten Kartoffeln, Knoblauch, Tomate und Äpfeln.
245 DKK

Entenburger
Mit sauer Eingelegtem, knusprigen Zutaten und Sauce, dazu Pommes frites.
215 DKK

Desserts

Fünf ausgewählte Käsesorten
Mit süßen und knusprigen Begleitern.
155 DKK

Risalamande
Dänisches Milchreis-Dessert mit Schlagsahne und Mandeln, dazu Kirschsauce.
98 DKK

Hausgebackener Kuchen des Tages
60 DKK

Trifli mit Früchten der Saison
Dänisches Schichtdessert mit Mandelmakronen und Schlagsahne.
98 DKK

Warme dicke Waffel
Mit Eiscreme in zwei Geschmacksrichtungen.
98 DKK

Coupe Danmark
Drei Kugeln Eis mit Schokoladensauce.
125 DKK