

# Wintermenü



## Vorspeisen

### Räucherlachs-Tatar

Dänischer kaltgeräucherter Lachs, verrührt mit Crème fraîche, serviert mit Salat, Kräutern, Zwiebeln und gebratenen Kapern  
DKK 145,-

### Krebsfleisch

In Dillcreme mit Salat und Kräutern  
DKK 145,-

### Krabbencocktail

DKK 145,-

### Kartoffel-Lauch-Suppe

Mit knusprigem Speck und Topinamburchips  
Klein DKK 90,- / Groß DKK 115,-

## Hauptgerichte

### Shooting Star

Gebratene und pochierte Schollenfilets mit Räucherlachs, Garnelen und hausgemachter Cocktailsauce  
DKK 190,-

### Im Ofen gebackener Lachs

Mit rustikalen Kartoffeln, Lauch, getrockneten Tomaten und Sauce Hollandaise  
DKK 198,-

### Pasta Carbonara

Auf unsere Art  
DKK 198,-

### Steak und Pommes Frites (nach 17:00)

Mit warmer Sauce Béarnaise und Pommes Frites  
DKK 249,-

### Geschmorte Rinderschulter

Mit rustikalen Kartoffeln und geräucherter Knoblauchcreme  
DKK 198,-

### Pariser Steak

Mit klassischem Zubehör  
DKK 189,-

### K's Diner Burger

„American Style“ mit 200g Beef Patty  
DKK 175,-

### Hähnchenburger

Mit Currydressing und Speck  
DKK 175,-

### Veggie-Burger

Mit hausgemachten Falafel  
DKK 175,-

*Die obigen Burger werden mit Pommes Frites und Chili-Mayo serviert.*

## Limited Edition Für die Auserwählten

### Beef Sandwich

Das mit Sauce. Serviert mit Pommes Frites  
DKK 185,-

### Entenconfit

Mit zerdrückten Kartoffeln, Knoblauch, Tomaten und Äpfeln  
DKK 235,-

### Entenburger

Mit eingelegtem Gemüse, Knusprigem und Sauce  
DKK 195,-

## Desserts

### Fünf ausgewählte Käsesorten

Mit süßen Leckereien und knusprigen Beilagen  
DKK 145,-

### Hausgemachter Kuchen des Tages

DKK 55,-

### Trifle mit Früchten der Saison

Mit Makronen und Schlagsahne  
DKK 85,-

### Risalamande

Mit Kirschsauce  
DKK 90,-

**For information about allergies,  
please ask the waiter**

# Café K's Weihnachtsplatte



## Der Weihnachtsmann empfiehlt...

Christiansø Hering und Weißhering mit Currysalat, Kapern und Zwiebeln

Hausgemachter Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Frittierte Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade und Zitrone

Warmer hausgemachter Leberpastete mit Speck und Pilzen

Rotweinglasiertes Entenbrustfilet mit Pigeon-Apfel, Feigenrotkohl und karamellisierten Kartoffeln

Risalamande mit warmen eingelegten Kirschen und gerösteten Mandeln

*Mindestbestellung: 2 Personen & für den gesamten Tisch*

*Drei Gänge*

**369,- pro Person**

