



SMØRREBRØD • 11.30 – 17.00

- Smørrebrød med Arkens prisvindende Maltsild
Pisket creme fraiche, syltede æbler og rødløg

115,-
- Smørrebrød med pankopanerede rødspættefileter
Toppet med håndpillede rejer, citronmayo, caviart og citron

165,-
- Smørrebrød med hønsesalat
Hjemmerørt hønsesalat toppet med sprød bacon, ristede hasselnødder på ristet rugbrød

145,-
- Smørrebrød med frisk avokado • VEGETAR
Skiver af avokado, chilimayo, syltede rødløg, feldsalat, frisk citronskal og bagte hasselnødder på ristet rugbrød

135,-



FROKOST • 11.30 – 17.00

- Frokostplatte med 5 lækkerier
Sammensat af køkkenet på dagen

185,-
- Cæsarsalat
Hjertesalat vendt i cæsardressing med paneret kyllingebryst, rødløg, bacon, croutoner og parmesan

165,-
- Croque Madame
Surdejsbrød med skiver af skinke, mozzarella, emmentaler, dijon dressing og et spejlæg på toppen og sprød salat

155,-
- Grøntsagsbøf med pomfritter • VEGETAR
Stegte grøntsager, syltede rødløg og pestomayo.
Hertil pomfritter med valgfri dip

175,-
- Pariserbøf
Pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme

165,-
- Sømandsgryde
Oksefilet, bacon og cocktailpølser.
Hertil ris, stegte kartofler eller pomfritter

185,-



FROKOST • 11.30 – 17.00

- ”Pil det hele selv”
Et udvalg af havets skatkammer med aioli og citron

175,-
- Hvidløgsgratinerede tigerrejer
Sprød salat, aioli og frisk citron

165,-
- Skaldyrsvaffel
Skaldyrssalat toppet med syltede rødløg og urter på en lun madvaffel

165,-
- Moules frites med aioli
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

185,-
- Arkens stjerneskud
Pankopanerede fiskefileter, håndpillede rejer, varmrøget laks og rød dressing

200,-
- Varmrøget laks
Sprød salat, krydderurtdressing og urter

165,-
- Arkens fiskesuppe
Fyld af fisk, skaldyr og safran.
Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

185,-
- Fish ‘n’ Chips
Fisk i sprød tempuradej, rustikke fritter, tartarsauce og citron

185,-

TILKØB

- Hvidløgsbrød

45,-
- Pomfritter med valgfri dip

55,-
- Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan

55,-



BØRN • UNDER 11 ÅR

- Fiskefilet med pomfritter, grøntsagstænger og valgfri dip

85,-
- 2 sprøde kyllingestykker med pomfritter, grøntsagstænger og valgfri dip

85,-
- 2 kugler vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce

45,-
- Børne isbombe m. skumfiduser og chokoladesauce

35,-



CAVIAR • ØSTERS • HELE DAGEN

Caviar L'estrée - Beluga 10 g. 695,-
You wanna be like James Bond? Beluga-caviar er den bedste og dyreste caviartype der findes. Utrolig cremet, fyldig og aromatisk caviar der lover maksimal fornøjelse. Bør nydes sammen med Champagne. Serveres med rødløg, creme fraiche og ristet brød

Caviar L'estrée - Imperial 10 g. 375,-
En ideel caviar til begyndere. Dens buttede og storkornede rogn smelter blidt på tungen og udfolder sin fine nøddeagtige og cremet smag. Serveres med rødløg, creme fraiche og ristet brød

Østers Natural med citron og tabasco pris pr. stk. 35,-

FORRETTER • 17.00

Hvidløgsgratinerede tigerrejer 100,-
Aioli og frisk citron

Varmrøget laks 115,-
Sprød salat, krydderurtdressing og citron

Skaldyrsvaffel 125,-
Skaldyrssalat toppet med syltede rødløg og urter på en lun madvaffel

"Pil selv" rejer 115,-
Aioli og citron

Reje Twisters 95,-
3 kræmmerhuse af filodej med fyld af varmvandsrejer, hvidløg, forårsløg og koriander. Hertil chilimayo

Carpaccio af kalvemørbrad 95,-
Pestomayo, pinjekerner, syltede græskar og Vesterhavsost

Grillet hjertesalat • VEGETAR 85,-
Trøffelmayo, ristede hasselnødder og Vesterhavsost

TILKØB

Hvidløgskrød 45,-

Pomfritter med valgfri dip 55,-

Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan 55,-

HOVEDRETTER • 17.00

Dagens fangst (Spørg betjeningen) 250,-
Dagens kartoffel, stegte grøntsager og sauce

Arkens stjernesud 200,-
Pankopanerede fiskefileter, håndpillede rejer, varmrøget laks og rød dressing

Moules frites med aioli 185,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

Arkens fiskesuppe 185,-
Fyld af fisk, skaldyr og safran. Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

Fish 'n' Chips 185,-
Fisk i sprød tempuradej, rustikke fritter, tatarsauce og citron



Tournedos af kalvemørbrad 325,-
Denne udskæring er den bedste i kategorien kalvekød. Tournedosen 200 g. flamberes i portvin inden serveringen. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager. Valgfri sauce: Bearnaise, rødvinssauce eller pebersauce

Wienerschnitzel 225,-
Dreng, ærter og pommes sauté. Valgfri sauce: Bearnaise, rødvinssauce eller pebersauce

Sømandsgryde 185,-
Oksefilet, bacon og cocktailpølser. Hertil ris, stegte kartofler eller pomfritter

Grøntsagsbøf med pomfritter • VEGETAR 175,-
Stegte grøntsager, syltede rødløg og pestomayo. Hertil pomfritter med valgfri dip

DESSERTER • HELE DAGEN

Creme brulée 125,-
Vaniljeis, knas og karamelsauce

Passionsfrugt panna cotta 125,-
Vaniljeis og frisk passionfrugt

Flødeis eller sorbet • Pris pr. kugle 30,-

Vegansk is • Pris pr. kugle 35,-

3 slags oste 125,-
Kompot og hjemmelavet knækbrød



TE OG KAFFE

Espresso, dobbelt espresso	45,-/55,-
Kaffe eller Te	40,-
Cortado	50,-
Americano	50,-
Flat White	55,-
Cappuccino	55,-
Caffe Latte	55,-
Chai Latte	55,-
Varm chokolade med flødeskum	60,-
Irish coffee 2 cl./4 cl.	75,-/90,-
French coffee 2 cl./4 cl. Med Grand Marnier	75,-/90,-
Pigernes kaffe 2 cl./4 cl. Med Baileys	75,-/90,-
Mexicansk kaffe Med Kahlua og Tequila	90,-
Iskaffe Med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup	70,-

SODAVAND

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon,
Dansk Vand, Dansk Vand med citron

30 cl.	50 cl.	80 cl.
45,-	65,-	90,-

VAND

Isvand 50 cl.
Vand ad libitum pr. person
Med eller uden bobler
Gælder kun ved køb af andre drikkevarer

ICE TEA

	50 cl.	1 L.
Fersken Ice Tea	50,-	95,-
Citron Ice Tea	50,-	95,-
Hindbær Ice Tea	50,-	95,-

SKAGEN ØL • 50 CL.

Frokostøl • 2,6%
Drachmann, Pilsner • 5,0%
Nordlys, Hvedeøl • 5,0%
Tuxen, Classic • 5,3%
Skawskum, Mørk Lager • 5,0%
Bundgarn, Porter • 6,5%
Gl. Skagen, IPA • 6,0%



FADØL

	25 cl.	40 cl.	60 cl.
Carlsberg	40,-	60,-	85,-
Tuborg Classic	40,-	60,-	85,-
Jacobsen Brown Ale	50,-	75,-	105,-
Jacobsen Yakima IPA	50,-	75,-	105,-
Kronenbourg 1664 Blanc	50,-	75,-	105,-

SNAPS • 2 CL.

Rød Aalborg, Brøndum, Linie, OP Anderson
Flere varianter af hjemmelavede snaps
Køb med hjem flaske • 20 cl.

40,-
40,-
145,-



GIN • 2 CL.

Bombay Sapphire	50,-
Geranium	65,-
Hendricks	75,-

VODKA • 2 CL.

Koskenkorva	50,-
Crystal Head	90,-

WHISKEY-BOURBON • 2 CL.

Jack Daniels	50,-
Dalmore 15 year	95,-
Highland Park 18 year	145,-

ROM • 2 CL.

Bacardi Carta Blanca	50,-
Gosling Black Seal	65,-
Diplomatico Rom	85,-
Ron Zacapa Cenitario 23 year	100,-
Plantation Anniversary Extra	105,-

AVEC • 2 CL.

Baileys	50,-	Remy Martin XO	160,-
Cointreau	50,-	Vaghi, Bas-Armagnac	125,-
Leopold Gourmel 6	55,-	Grappa Di Amarone Fiorato	95,-
Leopold Gourmel 10	90,-	Grappa Di Amarone Ca’ Florian	95,-
		Calvados Fine	60,-

MOCKTAILS • ALKOHOLFRI

Rhubarb Refresh	85,-	Passion Dream	85,-
Rabarbersirup, Fever Tree Ginger Beer og citron		Lemonade, passionsfrugtsirup og citron	
Mister Cab Driver	85,-	Sunset Coolers	85,-
Appelsinjuice, ahornsirup og citronsaft		Appelsinjuice, grenadine og soda	

DRINKS

Dry Martini Cocktail	115,-	Gin Hass	115,-
4 cl. Bombay, 2 cl. Dry Martini, oliven on the side		3 cl. Bombay Sapphire, Lemon soda, mango sirup	
The Usual	115,-	Espresso Martini	115,-
3 cl. Geranium, Fever Tree Tonic, agurk		3 cl. Koskenkorva, 3 cl. Kahlua, espresso	
Aperol Spritz	115,-	Dark ‘n’ Stormy	115,-
5cl. Aperol, 5cl. Sparkling Wine, Danskvand		3cl. Gosling, Ginger Beer og lime	
Rhubarb Ginger Spritz	115,-	Moscow Mule	115,-
3 cl. Bombay Sapphire, Fever Tree Ginger Beer, rabarbersirup og citron		3cl. Koskenkorva Vodka, Fever Tree Ginger Beer og lime	

FLASKEVAND / JUICE

Rød Sodavand • 25 cl.	40,-
Cocio • 25 cl.	40,-
Æble- eller Appelsinjuice • 50 cl.	40,-
Mælk • 50 cl.	40,-
Fever Tree Tonic • 20 cl.	50,-
Fever Tree Ginger Beer • 20 cl.	50,-
Lille Mælk eller lille Juice • 30 cl.	25,-

ANTONS • 25 CL.

ØKOLOGISKE SAFTER	50,-
Rabarber eller Hyldeblomst	

LEMONADE

	50 cl.	1 L.
Classic Lemonade	50,-	95,-
Pink Lemonade	50,-	95,-

ALKOHOLFRIE FLASKEØL

Brooklyn, Hoppy Lager • 25 cl.	65,-
Tuborg Classic • 33 cl.	50,-
Weihenstephaner • 50 cl.	60,-

FLASKEØL • 33 CL.

Grimbergen Double Ambre • 6,5%	60,-
Grimbergen Blonde • 6,7%	60,-

FLASKEØL • 50 CL.

Weihenstephaner • 5,4%	60,-
------------------------	------

SNACKS

Blandede nødder (160g.)	45,-
-------------------------	------

ALKOHOLFRIE BOBLER



Cal del Mar, Moscato, Valencia, Spanien • 0,0%
Frisk, imødekommende, let perlende og sød

80,-

300,-



**Oddbird, Sparkling - Rosé
Languedoc-Roussillon, Frankrig • 0,0%**

Silkeblød og velafbalanceret perlende rosévin.
Duft og smag af sommerbær, citrus og Granny Smith æbler

450,-



ALKOHOLFRIE HVIDVIN

Divin, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig • 0,0%

Frisk og sprød, med noter af citrus og hvide blomster.
Perfekt til fisk og skaldyr

90,-

350,-



Lussory, Chardonnay Premium, La Mancha, Spanien • 0,0%
Aromatisk let sød Chardonnay med smag af grønne æbler og stenfrugter

80,-

300,-



Weingut Riffel • 0,0%

Økologisk alkoholfri Riesling. Fri for alkohol, men fuld af smag og alle de dejlige duftnoter fra druen. Elegant og saftigt

450,-



ALKOHOLFRIE ROSÉVIN

Divin, Loire, Frankrig • 0,0%

Livlig og mellemtør rosé, med indbydende røde bær noter

90,-

350,-



ALKOHOLFRIE RØDVIN

Lussory, Merlot, La Mancha, Spanien • 0,0%

Indbydende vin med blomme, kirsebær og mynte i smagen

80,-

300,-



Divin, Pinot Noir, Loire, Frankrig • 0,0%

Ren og enkelt Pinot noir, med lyse bær og urter

90,-

350,-



Oddbird, Languedoc-Roussillon, Frankrig • 0,5%

Grenache, Syrah og Mourvèdre. 12 mdr. lagring.
Klart det bedste bud på en rødvin uden alkohol

500,-



BOBLER

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut
Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus



Cristal, Louis Roederer Christal
Enestående Champagne med duft af citrus, hvide blomster og nektariner. Smagen er halvtør, kompleks og elegant med små perler



Bestheim Crémant d’Alsace, Brut - Heritage, Alsace, ØKO
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d’Alsace



Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Frankrig
Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme



Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig
Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble



HVIDVIN

FRANKRIG

De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter



Les Berchets, Chardonnay, Vin de Pays d’Oc
Skøn Chardonnay med alt, der forventes af druen. Fyldig, fed og med en dejlig frisk eftersmag af fersken og hvide stenfrugter



Famille Hugel, Riesling, Alsace
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød



Famille Hugel, Pinot Gris, Alsace
Frisk og elegant tør smag af meget modne frugter, såsom abrikos og blommer



Château des Jacques, Chardonnay, Clos de Loyse, Beaujolais
Halvtør vin med en god frugt og vanilje noter. Ideel som aperitif, til fisk og skaldyr



Domaine Bouchié Chatellier, Pouilly-Fumé, Les Adelins, Loire
Frugtig og frisk hvidvin med alt hvad man forventer af en Pouilly Fumé



Maison Louis Jadot, Chardonnay, Saint-Véran, Bourgogne, Mâconnais
Tør, let frugtig og delikat vin med lidt smag af fadlagring







995,-



1895,-

HVIDVIN

Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne
En frisk og mineralsk Chablis, god til østers og hvid fisk



Henri Bourgeois, Loire, Les Baronnes, Sancerre
Citrus, lime og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin mineralsk tørhed



ØSTRIG

Weszeli, Grüner Veltliner - Langenlois, Kamptal, ØKO
Rank stålsat vin med god syre med smag af grønne æbler



TYSKLAND

Balthasar Ress, White Rabbit Riesling, Rheingau
Flot sødmefyldt riesling, perfekt sommer vin



Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel
Riesling med fin syre og saftig frugt. Sprød finish der balancerer



ITALIEN

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto
Noter af grønne æbler, citrus frisk og sprød i smagen



USA

Stone Peak, Chardonnay, Californien
Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus



Au Bon Climat, Chardonnay - Californien, Santa Barbara County
Diskret fadlagring, fyldig og intens frugt. God til fjerkræ og fed fisk



Chateau Ste. Michelle, Chardonnay, Washington State
Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Duft af æbler og tropiske frugter



AUSTRALIEN

Pete’s Pure - Chardonnay
Mild, cremet og utrolig ren i smagen. En forfriskende Chardonnay med fylde, tropiske frugter som honningmelon og modne ferskner og en fin frugtsyre



Pete’s Pure - Sauvignon Blanc
Balanceret og indbydende Sauvignon Blanc, der er ren, tør og elegant







725,-



750,-

ROSÉVIN

FRANKRIG

Whispering Angel

Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé. Frisk, floral og crémet rosé med den reneste smag af friske hindbær og lyse kirsebær

135,-575,-



Folie d`Inès, Pays d`oc, Grenache Noir

Smuk laksefarvet rosé med smag af citrus og bæraromaer og livlig syre

115,-495,-



Rose Anjou, Cabernet Franc/Sauvignon, Loire

Læskende rosé med frugtaromaer og smag af frisk plukket hindbær og skovbær

450,-



AUSTRALIEN

Pete`s Pure, Shiraz

Skøn halvtør rosé med noter af røde æbler, modne jordbær, vandmelon og solskin

90,-375,-



RØDVIN

FRANKRIG

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah

Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen

85,-325,-



Château Moncets, Bordeaux, Lalande de Pomerol

Nabo til legenden Petrus, blød med mørk chokolade og friske bær
Perfekt til rødt kød.

595,-



Château Macquin, Bordeaux, Saint-Georges-Saint-Émilion

Klassisk Bordeaux med noter af blommer og mørke bær

595,-



TYSKLAND

Dachs, Pinot Noir, Baden

Frisk struktur med lette noter af bær, blød og let i smag

450,-



ITALIEN

Tor del Colle, Montepulciano d`Abruzzo Riserva

Elegant, aromatisk og imødekommende vin, hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe

80,-300,-



RØDVIN

ITALIEN

Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Veneto

Klassisk fyldig, moden, varm med et strejf af mandel

595,-



Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico

Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag

1095,-



Corte Loto, Puglia, Negromaro, Montepulciano

Flot, balanceret Appassimento, der giver påmindelser om de klassiske Ripasso- og Amarone-vine nordpå. Her får du saft, kraft og silkebløde tanniner

105,-450,-



Alasia, Barbera d`Asti, Piemonte

Smuk granatrød farve, duft af morello-kirsebær, kakao og fyldig i smag

495,-



USA

Stone Peak, Zinfandel, Californien

Fyldig i smag hindbær, brombær, anis og peber

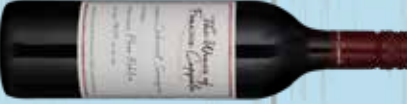
115,-495,-



Francis Ford Coppola, Cabernet Sauvignon, Paso Robles

Smag af friske blåbær, sorte kirsebær og faste tanniner

145,-595,-



Francis Ford Coppola, Zinfandel, Californien

Fyldig med smag af jordbær, karamel, sort peber og vanilje

625,-



Au Bon Climat, Pinot Noir - Santa Maria Valley FW, Californien

La Bauge Au-dessus er ofte den mørkeste af Au Bon Climats Pinot Noir-vine. Her er der saft, kraft, struktur, elegance og intens aroma pakket med bl.a. tranebær, ribs og cedertræ

1075,-



DESSERTVIN

Château de Fesles, Coteaux du Layon Vieilles Vignes, Loire, Frankrig

En ædelsød vin med mange komplekse duft- og smagsindtryk. På en og samme tid både intens og elegant

550,-

Château Les Arroucats Cuvée Virginie, Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont 2019

Bouqueten er præget af abrikos og pæredufte. En svag syre fra Sauvignon Blanc giver vinen rygrad og ”friskhed”. Et godt alternativ til Sauternes

75,-450,-

M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, Frankrig

Kraftfuld dessert/apéritifvin. Sødmefuld, ”fed” og frisk smag

125,-450,-

PORTVIN

Warre`s, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal

Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser

125,-475,-

Warre`s, Otima Colheita 2013, Douro, Portugal

Smag af dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier

145,-600,-

