



RESTAURANT

EN LILLE HILSEN FRA KØKKENET

Hos Royal Oak tilbyder vi en unik menu, hvor sæsonerne er i fokus. Uanset om du fristes af vores burger eller vores sæsonmenu, kan du være sikker på, at alt er lavet omhyggeligt og med respekt for råvarerne. Vores dygtige kokke sørger for at udvælge de bedste ingredienser, så du får en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. Vi lægger stor vægt på kvalitet og bæredygtighed, hvilket afspejles i vores menukort, der skifter i takt med årstiderne. Kom og få en smagsoplevelse hos os, hvor både tradition og fornyelse går hånd i hånd.

Velkommen til Royal Oak!

A SMALL GREETING FROM THE KITCHEN

At Royal Oak, we offer a unique menu where the seasons take center stage. Whether you're tempted by our burger or our seasonal menu, you can be sure that everything is made carefully and with respect for the ingredients. Our skilled chefs select the finest ingredients to provide you with an extraordinary taste experience. We place great emphasis on quality and sustainability, which is reflected in our menu that changes with the seasons. Come and enjoy a taste experience with us, where tradition and innovation go hand in hand.

Welcome to Royal Oak!



RESTAURANT

OAK SELECTIONS

Torsdag, fredag og lørdag

Snack

Vi tilbyder et udvalg af to lækre snack

Forret

Kold essens af ærter med sauterede ærter, rygeostemulsion og rejer

Mellemret

Stegt kammusling med variation af majs

Hovedret

Hopballe kylling med gulerod som trio, urter og sommertrøffel
i en let Sauce Suprême

Dessert

Jordbær i teksturer med brændt hvid chokolade og fyldig fløde

2 Snack & 3 retter - 425,-

2 Snack & 4 retter - 495,-

FISH & STEAK

Forret

Dagens fangst

Hovedret

Ribeye Steak

2 Retter - 375,-



RESTAURANT

OAK SELECTIONS

Thursday, Friday, and Saturday

Snack

We offer a selection of two delicious snacks

Starter

Chilled essence of peas smoked cheese emulsion and shrimps

Intermediate Course

Seared scallop with a variation of corn

Main Course

Local chicken with carrot trio, herbs and summer truffle
in a light Sauce Suprême

Dessert

Strawberries in textures, burnt white chocolate with a rich cream

2 Snacks & 3 Courses – 425 DKK

2 Snacks & 4 Courses – 495 DKK

FISH & STEAK

Starter

Catch of the Day

Main Course

Ribeye Steak

2 Courses – 375-



RESTAURANT