



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 til lørdag

Serveres fra 17:00 til 20.00

Forret

Hvidfisk på variation af beder

Serveret med cremet peberrod og muslingesauce

Mellemret

Røget dyrekølle

Med grønkål i teksturer, sylrlige æbler og let æbleskum

Hovedret

Rosastegt kalveculotte, pomes fondant, krydderbagt knoldselleri og
karamelliseret løg

Serveret med rødvins- og timiansauce

Ostesortiment

Figner og ristede valnødder

Dessert

Chokolade & Tonka

Brownie, hvid chokolademousse, bærkompot og coulis

Toppet med tonka is

3 Retter - 398,-

4 Retter - 448,-

5 Retter - 498,-



RESTAURANT

OAK SELECTIONS

Thursday to Saturday

Served from 17:00 to 20:00

Starter

White Fish with Beetroot Variations

Served with creamy horseradish and mussel sauce

Middle Course

Smoked Venison Haunch

With kale in textures, apples and airy apple foam

Main course

Rose-Roasted Veal

Pommes fondant, herb-roasted celeriac and caramelised onion

Served with an red wine and thyme sauce

Cheeses

Figs and roasted walnuts

Dessert

Chocolate & Tonka

Brownie, white chocolate mousse, berry compote and coulis

Finished with tonka bean ice cream

3 Dishes - 398,-

4 Dishes - 448,-

5 Dishes - 498,-



RESTAURANT