



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!



F r o k o s t

TIRSDAG - LØRDAG FRA 11:30-16:00
SØNDAG - MANDAG FRA 11:30-15:00

Smørrebrød med Kartoffel og ramsløg - 75,-

Kartofler - ramsløg mayo - peberbacon.

Smørrebrød med Fiskefilet - 75,-

Pandestegt rødspættefilet - remolade -
citron.

Smørrebrød med Æg og rejer - 75,-

Æg - rejer - purløg mayo.

Croque Royal - 115,-

Fransk toast - 3 slags oste - skinke - salat.

A l a C a r t e

TIRSDAG - LØRDAG FRA 11:30-20:00

Cæsarsalat med kylling - 145,-

Stegt kyllingebryst på romainesalat med cremet cæsardressing, gammel knas og
sprøde croutoner.

Oak burger - 175,-

Krogmodnet bøf med bløde løg, bacon, relish og peberost i en luftig briochebolle.
Serveres med sprøde fritter og dip.

Wienerschnitzel - 165,-

Serveres med ristede kartofler, grønne ærter, wienerdreng, samt smørsauce.

Cremet orzo med grønne asparges - 145,-

Friske urter, citron og lagret ost.

Dagens fangst - 225,-

Hvide asparges, håndpillede rejer og kapers i citrus-smørsauce.

Ostesortiment - 95,-

Tre oste - syltet tilbehør - sprøde kiks.

Rabarber & mynte- 105,-

Rabarber kompot - mynte creme - Vanilje is.

Gateau marcel - 75,-

Chokoladecake serveret med bærkompot.



Lunch

TUESDAY - SATURDAY FROM 11:30-16:00
SUNDAY - MONDAY FROM 11:30-15:00

Open-faced sandwich - Potato & wild Garlic – 75,-

Potatoes - wild garlic mayo - pepper bacon

Open-faced sandwich - Fried fish – 75,-

Pan-fried plaice fillet - remoulade - lemon

Open-faced sandwich - Egg & Shrimp – 75,-

Egg - shrimp - chive mayo

Croque Royal – 115,-

French toast - three cheeses - ham - salad

A la Carte

TUESDAY - SATURDAY 11:30-20:00

Caesar salad with chicken – 145,-

Pan-seared chicken breast on romaine lettuce with creamy Caesar dressing, aged cheese and crispy croutons.

Oak burger – 175,-

Dry-aged beef patty with soft onions, bacon, relish and pepper cheese in a light brioche bun. Served with crispy fries and dip.

Wiener schnitzel – 165,-

Served with roasted potatoes, green peas, “Wiener dreng” (anchovy & caper garnish) and butter sauce.

Creamy orzo with green Asparagus – 145,-

Fresh herbs, lemon and aged cheese.

Catch of the day – 225,-

White asparagus, hand-peeled shrimp and capers in a citrus butter sauce.

Cheese selection – 95,-

Three cheeses - pickled accompaniments -
crispy crackers.

Rhubarb & mint – 105,-

Rhubarb compote - mint cream - vanilla
ice cream.

Gâteau Marcel – 75,-

Chocolate cake - berry compote.



RESTAURANT

SÆSONENS MENU

Torsdag til lørdag

Serveres fra 18:00 til 20.00

Forret

Stegt mørksej serveret med hvide asparges, jordskokke chips, fiske sauce mættet med stenbiderrogn, skalotteløg og purløg.

Hovedret

Skaft kotelet af gris med nye kartofler, gulerods puré, østershatte saute af rosenkål. Serveret med cremet peber sauce.

Dessert

Baba med rabarber med mynte creme, rabarber kompot med vanilje is.

3 Retter - 395,-

SÆSONENS UDVALG

Koldrøget laks - 115,-

Fintskåret fennikel, radiser, citrus, rygeostcreme og sprød rug.

Bøf af højreb - 275,-

Bøf af højreb og serveret sæsongrønt, sprøde pommefrites og intens estragon sauce.



RESTAURANT

SEASONAL MENU

Thursday to Saturday

Served from 18:00 to 20:00

Starter

Pan-seared saithe served with white asparagus, Jerusalem artichoke chips and a fish sauce enriched with lumpfish roe, shallots and chives.

Main Course

Pork chop on the bone with new potatoes, carrot purée, oyster mushrooms and sautéed Brussels sprouts. With a creamy pepper sauce.

Dessert

Baba with rhubarb, mint cream, rhubarb compote and vanilla ice cream.

3 Courses – 395,-

SEASON'S SELECTION

Cold-smoked salmon - 115,-

Fintskåret fennikel, radiser, citrus, rygeostcreme og sprød rug.

Sirloin steak - 275,-

Sirloin steak served with seasonal vegetables, crispy French fries, and a rich tarragon sauce



Royal
Oak

RESTAURANT