



---

RESTAURANT

## F r o k o s t

MANDAG - SØNDAG FRA 11:30-16:00

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.

## A l a C a r t e

MANDAG - SØNDAG FRA 11:30-20:00

Salat Niçoise - 165,-

Klassisk fransk salat med linstegt tun, æg, oliven, kartofler og bønner, vendt i let vinaigrette. Serveres med brød til.

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.

Pasta Rosso med tigerrejer - 175,-

Linguine pasta vendt i en fyldig tomat- og peberfrugtsauce med hvidløg og urter, toppet med saftige tigerrejer. Serveres med brød.

Dagens fangst - 225,-

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

Ostesortiment - 95,-

Tre oste - syltet tilbehør - sprøde kiks.

Jordbær - 75,-

Marinerede jordbær med fløde og knust makron

Gateau marcel - 75,-

Chokoladecake serveret med bærkompot.



---

## Lunch

MONDAY - SUNDAY FROM 11:30-16:00

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

## A la Carte

MANDAY - SUNDAY 11:30-20:00

**Salade Niçoise - 165,-**

Classic French salad with tuna, eggs, olives, potatoes, and fresh vegetables, tossed in a light vinaigrette. Served with bread.

**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.

**Pasta Rosso with tiger prawns - 175,-**

Linguine pasta tossed in a rich tomato and bell pepper sauce with garlic and herbs, topped with juicy tiger prawns. Served with bread.

**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.

**Strawberries - 75,-**

Strawberries lightly macerated with creme  
and crushed meringue

**Gâteau Marcel – 75,-**

Chocolate cake - berry compote.



---

RESTAURANT

## SÆSONENS MENU

Torsdag til lørdag

Serveres fra 18:00 til 20.00

### Forret

Letgrillet tun & danske tomater

Serveret med farverige danske tomater, radiser, urteolie og klar tomatconsommé med friske sommerurter.

### Hovedret

Stegt Bryst af Perlehøne

Saftigt stegt bryst af perlehøne serveret med en sommerlig sauté af majs, ærter og gulerødder glaseret med honning. Serveret med nye danske kartofler og en fyldig supreme sauce.

### Dessert

Jordbær pavlova med hyldeblomst

Sprød marengsbund toppet med hyldeblomstcreme, friske danske jordbær og jordbærsorbet.

3 Retter - 395,-

## SÆSONENS UDVALG

Hvide asparges og rejer - 125,-

Hvide asparges, håndpillede rejer, urter og citrus creme

Bøf af højreb - 299,-

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



---

RESTAURANT

## SEASONAL MENU

Thursday to Saturday

Served from 18:00 to 20:00

### Starter

Lightly Grilled Tuna & Danish Tomatoes

Served with a selection of colourful Danish tomatoes, radishes, herb oil, and a clear tomato consommé infused with fresh summer herbs.

### Main course

Breast of Guinea Fowl

Roasted breast of guinea fowl served with a summer sauté of sweet corn, peas, and carrots glazed with honey. Accompanied by new Danish potatoes, and a creamy supreme sauce.

### Dessert

Strawberry Pavlova with Elderflower

Crisp meringue topped with elderflower cream, fresh Danish strawberries, and strawberry sorbet.

3 Courses – 395,-

## SEASON'S SELECTION

White Asparagus & Shrimp – 125,-

White asparagus with shrimp, herbs and citrus cream

Sirloin steak - 299,-

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



Royal  
Oak

---

RESTAURANT