



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

Ærteessens

Med friske ærter og sukkerærter sautéret i honning og citrus,
serveret med Rømmøjejer og friske urter.

Hovedret

Urtestegt kalveculotte

Serveret med danske asparges, spæde beder og citron-timiansauce.

Dessert

Jordbær i variation

Jordbærcoulis, sorbet og friske jordbær serveret med basilikum,
batakpeber og fløde 48%.

3 Retter - 395,-

SÆSONENS UDVALG

Hvide asparges og rejer - 115,-

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

Pea essence

With fresh peas and sugar snap peas sautéed in honey and citrus,
served with Rømø prawns and fresh herbs.

Main course

Herb-roasted veal rump

Served with Danish asparagus, baby beets, and a lemon-thyme
sauce.

Dessert

Strawberries in variation

Strawberry coulis, sorbet, and fresh strawberries served with basil,
Batak pepper, and cream 48%.

3 Courses – 395,-

SEASON'S SELECTION

White Asparagus & Shrimp – 115,-

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