

LUNCH 11.30-17.00

Special for you...

Dagens frokostplatte

Med 5 lækkerier sammensat af køkkenet på dagen 175,-
Lunch platter of the day With five delicious things put together by the kitchen

Go fish...

Arkens Maltsild (Kåret til årets sild i Køge) 70,-
Med syltede hyldebær, løg, kapers og urter
Arkens Malt Herring (Herring of the year in Køge)
With pickled elderberries, onions, and herbs

Pandestegt rødspættefileter som på Pakhuset i Skagen 110,-
Pan-fried plaice fillets a la Pakhuset in Skagen

Arkens stjerneskud 175,-
Med pandestegt rødspættefilet, håndpillede rejer
og varmrøget laks
"Arkens stjerneskud" Pan-fried plaice fillets, schrimps and warm smoked salmon

Varmrøget laks fra eget røgeri 135,-
Med sprød salat, krydderurtdressing og urter
Warm smoked salmon from our own smokehouse
Served with crisp salad, herb dressing, and greens

Hvidløgsgratinerede jomfruhummerhaler 200 g. 135,-
Halerne er flækket i skallen
Garlic gratin Norway lobster tails The tails are split in shell

Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran Lille 120,-
Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran Stor 185,-
Fish soup served with fish, shellfish, and saffron

Maybe, maybe not... Ask the waiter

Moules marineres 500 g. 110,-
Moules marineres 1000 g. 185,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules marineres Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream

Tilvalg: Pomfritter med aioli 45,-
Optional side dish: French fries with aioli

Helstegt rødspætte, som i Skagen, 240,-
med persillefløde og kartofler
Fried whole plaice, as in Skagen, with parsley crème and potatoes

No fish for me...

Sømandsgryde med oksefilet, kalvemørbrad,
bacon og cocktailpølser 185,-
Hertil ris eller pomfritter
Sailor's casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages
Served with rice or French fries

Arkens cheddarburger med bacon og pomfritter 175,-
Arken cheddarburger with bacon and fries

Pariserbøf med pickles, kapers, rødbeder, peberrod,
løg og rå æggeblomme 145,-
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish,
onions and raw egg yolk

Pomfritter 45,-
Vælg ml. aioli, chilimayonaise, salatmayonaise,
ketchup, karryremoulade
French fries, choose between aioli, chilimayo, mayo, ketchup, curry remoulade

Husets blandede salat / Mixed salad 50,-
Aioli 15,-

ARKENS MALTSILD

Arkens Maltsild er et varemærke for stedet. Opskriften har taget næsten 1 år at finpudse, og vi er derfor stolte over, at Arkens Maltsild har vundet årets sild i Køge. Man kan nyde silden på restauranten, ligesom man kan købe et glas med hjem til sig selv, eller som den perfekte værtindegave f.eks. ledsaget af en hjemmelavet snaps.



Arkens Maltsild kan købes med hjem... KR. 100,- pr. glas

STARTERS from 17.30

Hvidløgsgratinerede jomfruummerhaler 200 g. 135,- Halerne er flækket i skallen Garlic gratin Norway lobster tails. The tails are split in shell	
Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran 120,- Fish soup served with fish, shellfish, and saffron	
Varmrøget laks fra eget røgeri 110,- med sprød salat og krydderurtdressing Warm smoked salmon from our own smokehouse Served with crisp salad, and herb dressing	
Kalvecarpaccio syltede hyldebær og parmesan, 130,- Veal carpaccio with elderberry and parmesan	
Husets blandede salat / Mixed salad 50,- Aioli 15,-	

Maybe, maybe not... Ask the waiter

Moules marineres 500 g. 110,- Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules marineres Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream	
Tilvalg: Pomfritter med aioli 45,- Optional side dish: French fries with aioli	

MAIN COURSE from 17.30

From the ocean...

Dagens fisk fra fiskeauktionen (spørg betjeningen) 240,- Fish of the day from the fish auction (please ask your waiter)	
Arkens stjerneskud med pandestegt rødspættefilet, håndpillede rejer og varmrøget laks 175,- Arkens "stjerneskud" with pan-fried plaice fillets, shrimps, and warm smoked salmon	
Fiskesuppe med fisk, skaldyr og safran 185,- Fish soup served with fish, shellfish, and saffron	

Maybe, maybe not... Ask the waiter

Moules marineres 1000 g. 185,- Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde Moules marineres Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream	
Tilvalg: Pomfritter med aioli 45,- Optional side dish: French fries with aioli	
Helstegt rødspætte, som i Skagen, 240,- med persillefløde og kartofler Fried whole plaice, as in Skagen, with parsley crème and potatoes	

I got 4 legs...

Steak af oksefilet. Oksefilet af bedste klassificering med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed. Beef fillet steak Beef fillet of the best classification with wonderful marbled fat, flavour and tenderness	
200 g. 235,-	
300 g. 300,-	
500 g. 435,-	

Tournedos af kalvemørbrad 200 g. 245,- Denne udskæring er den bedste indenfor kategorien kalvekød. Kødet er saftigt og mørt. Tournedoen er marineret i okseglace og flamberes i portvin inden serveringen. Veal tenderloin Tournedos This cut is the best within the veal category. The meat is tender and juicy. The Tournedos has marinated in beef glaze for min. 24 hours and is flambéed in port wine before serving.	
---	--

Til alle bøfferne serveres der garniture og kartoffel.
Alle bøffer steges medium, og ønskes anden stegemåde
oplys venligst tjeneren herom.
All steaks are served with garniture and potatoes.
If a preparation other than 'medium' is required, please inform your waiter.

Béarnaise 25,-	
Cremet svampesauce tilsmagt med portvin 25,-	
Cremed mushroom sauce flavoured with port wine	
Skysauce/Gravy 25,-	
Pebersauce/Peppersauce 25,-	

Arkens wienerschnitzel af oksefilet 200,- med sukkerærter, pommes sauté og skysauce Arkens Wiener Schnitzel served with fresh snap peas, pommes sauté and gravy	
---	--

Sømandsgrøde med oksefilet, kalvemørbrad, bacon og cocktailpølser, hertil ris eller pomfritter 185,- Sailor's casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages Served with rice or French fries	
---	--

Arkens cheddarburger med bacon og pomfritter 175,- Arken cheddarburger with bacon and fries	
--	--

