

## STARTERS from 17.30

Hvidløgsgatinerede 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 ..... 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

Sømandsgryde 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

