

Restaurant
Arken
- en bid af Skagen i Køge

***Vi har taget en lille del
af Skagen med til Køge***

Skagen er, for mange, indbegrebet af ro, ny energi, fantastisk natur og frisk fisk og skaldyr i store mængder.

I finder roen i havet og dets uendelighed.
– Frisk fisk og skaldyr er vi mester i, så nyd roen,
saml ny energi og lad vores køkken overraske dig.

*Information om indhold af allergene
ingredienser i vores retter kan fås ved
henvendelse til restaurantens personale.*

Følg med på



#restaurantarken
@restaurantarken

Bådehavnen 21 | 4600 Køge | Tlf. 56 66 05 05
www.restaurant-arken.dk | kontakt@restaurant-arken.dk



LUNCH – GO FISH – 11.30-16.00

Hvidløgsristede tigerrejer 155,-
Hertil sprød salat, aioli og frisk citron
Garlic roasted tiger prawns. Served with salad, herbs, aioli and fresh lemon

Moules frites med aioli 185,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde
Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream

Arkens smørrebrød 165,-
Pankopanerede vesterhavs rødspættefileter, citronmayo, håndpillede rejer og citron på hjemmelavet rugbrød
Open rye bread sandwich with pan-fried plaice filets, lemon mayo, hand peeled shrimps and lemons

Arkens stjernesnud 200,-
Med pankopanerede vesterhavs rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks
"Arkens stjernesnud" Pan-fried plaice fillets, schrimps and smoked salmon

Arkens fiskesuppe 185,-
Med fisk, skaldyr og safran
Arken's fish soup served with fish, shellfish and saffron

Fish 'n' Chips 185,-
Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tartarsauce og citron
Fish 'n' Chips pan-breaded pollack, rustic fries, sauce tartare and lemon

Varmrøget laks 165,-
Med sprød salat, krydderurtdressing og urter
Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing, and greens

Helstegt rødspætte serveret som i Skagen 240,-
Med agurkesalat, persillefløde og kartofler
Fried whole plaice, as served in Skagen, with cucumber salad, parsley crème and potatoes

Sildetallerken med 2 slags sild 95,-
Marineret sild med æggesalat og Arkens præmierede Maltsild (5 x Årets sild i Køge)
Marinated herring and Arken's Malt Herring (Herring of the year in Køge 5 times)

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 5 gange. 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.

Køb med hjem... Pr. glas 165,-

SPECIAL FOR YOU 11.30-16.00

Frokostplatte med 5 lækkerier sammensat af køkkenet på dagen 185,-
Lunch plate of the day with five delicious things put together by the kitchen

Æggekage 145,-
Med bacon, tomater og purløg
Omelette with bacon, tomatoes, and leeks



LUNCH – NO FISH FOR ME – 11.30-16.00

Bruschetta (kan laves vegansk) 135,-
Tomat, løg, pesto, parmesan og urter på stegt rosmarinbrød
Bruschetta, tomato, red onions, pesto, parmesan and herbs served on rosemary bread

Pariserbøf 175,-
Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme
Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk

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

Arkens wienerschnitzel af kalv 225,-
Med dreng, ærter og pommes sauté. Hertil pebersauce eller béarnaise
Arken's Wiener schnitzel served with fresh peas and pommes sauté, pepper sauce or béarnaise

Quinoabøffer (VEGAN) 175,-
2 stegte quinoabøffer med stegte grøntsager og Arkens blandede salat
2 beefs made of quinoa served with vegetables and Arkens mixed salad

Pomfritter 50,-
Vælg ml. aioli, tartarsauce, trøffelmayo, chilimayo, salatmayo eller ketchup
French fries, choose between aioli, sauce tartare, truffle mayo, chili mayo, mayo or ketchup

Rustikke pomfritter med parmesan og trøffelmayo 70,-
Rustic french fries with parmesan and truffle mayo

Husets blandede salat / Mixed salad 85,-



CHILDREN – ALL DAY

Fish 'n' Chips. 1 stk. pankopaneret lyssej med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip 95,-
Fish 'n' Chips with vegetable and optional dip

Kyllingespyd med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip 85,-
Chicken with fries, vegetable and optional dip

Vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce 45,-
Vanilla ice-cream with whipped cream and chocolate sauce

Børne isbombe m. skumfiduser og chokoladesauce 45,-
Kids Ice cream bomb with marshmallows and chocolate sauce

PRE DINNER

Aperol Spritz

115,-

Dry Martini Cocktail

115,-

The Usual

115,-

STARTERS – 17.00

- Friterede jomfruhummere

135,-
- Friterede pankopanerede jomfruhummere med citronmayo og frisk citron

Deep-fried Norweigan lobster tails with lemon mayo and fresh lemon
- Hvidløgsgristede tigerrejer

125,-
- Hertil sprød salat, aioli og frisk citron

Garlic roasted tigerprawns. Served with salad, herbs, aioli and fresh lemon
- Arkens fiskesuppe

125,-
- Med fisk, skaldyr og safran

Arkens fish soup served with fish, shellfish and saffron
- Moules marinières

125,-
- Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

Moules marinières. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic and cream
- Varmrøget laks

135,-
- Med sprød salat, krydderurtedressing og urter

Smoked salmon. Served with crisp salad, herb dressing, and greens
- Carpaccio af kalvemørbrad

135,-
- Med trøffelolie, sprød salat, ristede græskarkerner og høvlet parmesan

Carpaccio of veal tenderloin with truffle oil, crisp salad and parmesan
- Bruschetta (kan laves vegansk)

135,-
- Tomat, løg, pesto, parmesan og urter på stegt rosmarinbrød

Bruschetta, tomato, red onions, pesto, parmesan and herbs served on rosemary bread
- Rustikke pomfritter med parmesan og trøffelmayo

70,-
- Rustic french fries with parmesan and truffle mayo

MAIN COURSE – GO FISH – 17.00

- Dagens fangst (Spørg betjeningen)

240,-
- Hertil dagens kartoffel, stegte grøntsager og sauce

Fish of the day from the fish auction (please ask your waiter)
- Arkens stjernesnud

200,-
- Med pankopanerede vesterhavs rødspættefileter, håndpillede rejer og varmrøget laks

”Arkens stjernesnud” Pan-fried plaice fillets, schrimps and smoked salmon
- Moules frites med aioli

185,-
- Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

Moules frites with aioli. Mussels steamed in white wine with herbs, garlic, and cream
- Helstegt rødspætte serveret som i Skagen

240,-
- Med agurkesalat, persillefløde og kartofler

Fried whole plaice, as served in Skagen, with cucumber salad, parsley crème and potatoes
- Arkens fiskesuppe

185,-
- Med fisk, skaldyr og safran

Arkens fish soup served with fish, shellfish and saffron
- Fish ‘n’ Chips

185,-
- Pankopaneret lyssej, rustikke fritter, tartarsauce og citron

Fish ‘n’ Chips pan-breaded pollack, rustic fries, sauce tartare and lemon

MAIN COURSE – NO FISH FOR ME – 17.00

- Tournedos af kalvemørbrad

295,-
- Denne udskæring er den bedste indenfor kategorien kalvekød.

Tournedosen 180g flamberes i portvin inden serveringen.

Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager.

Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce

The beef is flambeed in port wine and served with vegetables and potatoes of the day.

Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce
- Steak

285,-
- Steak af oksefilet 200g. Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager.

Oksefilet med en flot fedtmarmorering, smag og mørhed.

Valgfri sauce: Bearnaise, cremet svampesauce eller pebersauce

Steak 250g with potato and fried vegetables.

Sauce by own choice: Bearnaise, mushroom sauce or pepper sauce
- Arkens wienerschnitzel af kalv

225,-
- Med dreng, ærter, pommes sauté. Hertil pebersauce eller béarnaise

Arkens Wiener schnitzel served with fresh peas, pommes sauté and pepper sauce or béarnaise
- Pariserbøf

185,-
- Med pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme

Fried beef tartar served with pickles, capers, beetroot, horseradish, onions and raw egg yolk
- Sømandsgryde

185,-
- Med oksefilet, kalvemørbrad, bacon og cocktailpølser. Hertil ris eller pomfritter

Sailor’s casserole with beef fillet, beef tenderloin, bacon, and cocktail sausages.

Served with rice or French fries
- Quinoabøffer (VEGAN)

175,-
- 2 stegte quinoabøffer med stegte grøntsager og Arkens blandede salat

2 beefs made of quinoa served with vegetables and Arkens mixed salad

DESSERTS – ALL DAY

- Creme brulée med vaniljeis

125,-
- Creme brulée with vanilla ice cream
- Variation af 3 slags is og sorbet

85,-
- Toppet med chokoladeganache

Variety of 3 kinds of ice cream and sorbet with chocolate ganache
- Chokolademousse

145,-
- Overtrukket med et tykt lag mælkechokolade.

Hertil ganache og broken hindbærgel

Chocolate mousse coated with thick milk chocolate with ganache and broken raspberry gel
- Ostebæret med 3 slags Unikaoste

135,-
- Rød Løber, Gammelknas og Ask.

Hertil kompot og hjemmelavet knækbrød

3 kind of Danish Arla Unika cheeses

TEA OR COFFEE

Kaffe & Te

40,-

Varm chokolade med flødeskum

60,-

Cappuccino

55,-

Caffe Latte

55,-

Espresso, dobbelt espresso

45,-/55,-

Cortado

50,-

Americano

50,-

Iskaffe

70,-

med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup

Irish coffee 2 cl./4 cl.

75,-/90,-

French coffee 2 cl./4 cl.

75,-/90,-

med Grand Marnier

Mexicansk kaffe

90,-

med Kahlua og Tequila

Pigernes kaffe

75,-/90,-

med Baileys 2 cl./4 cl.

SOFT DRINKS / VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Dansk vand		
30 cl.	50 cl.	80 cl.
40,-	60,-	85,-

WATER

Hildon 75 cl.	
Sparkling eller still water	85,-
Isvand	35,-

ANTONS ØKOLOGISKE SAFTER

Tranebær, Rabarber, Hyldeblomst eller Hindbær	50,-
--	------

SKAGEN ØL 50 CL.

Frokostøl 2,6%	95,-
Drachmann, Pilsner 5,0%	
Nordlys, Hvedeøl 5,0%	
Tuxen, Classic 5,3%	
Skawskum, Mørk Lager 5,0%	
Bundgarn, Porter 6,5%	
Isbryder, Bock 6,0%	
Gl. Skagen, IPA 6,0%	

FADØL

	25 cl.	40 cl.	75 cl.
Carlsberg	40,-	60,-	100,-
Tuborg Classic	40,-	60,-	100,-
Jacobsen Brown Ale	50,-	75,-	125,-
Jacobsen Yakima IPA	50,-	75,-	125,-

SNAPS 2 CL.

Rød Aalborg, Brøndum, Linie, OP Anderson.	40,-
Flere varianter af hjemmelavede snaps	40,-
Køb med hjem flaske 20 cl.	250,-

GIN 2 CL.

Bombay Sapphire	50,-
Elg Gin No. 1	100,-
Geranium	65,-
Hendricks	75,-

WHISKEY-BOURBON 2 CL.

Jack Daniels	50,-
Crown Royal	50,-
Dalmore 15 year	95,-
Highland Park 18 year	145,-

AVEC 2 CL.

Baileys	50,-
Cointreau	50,-
Grand Marnier	50,-
Leopold Gourmel 6	55,-
Leopold Gourmel 10	90,-
Leopold Gourmel 20	145,-

DRINKS

Rhubarb	115,-	Passion for Rum	115,-
3 cl. Vodka og Fatdane Rhubarb with vanilla soda		2 cl. Chairmans lys rom, 2cl Giffard Passion Sirup og Fatdane Elderflower with rosehip soda	
Dry Martini Cocktail	115,-	Gin Hass	115,-
4 cl. Bombay, 2 cl. Dry Martini, oliven on the side		3 cl. Bombay Sapphire, lemon soda, mango sirup	
Aperol Spritz	115,-	Espresso Martini	115,-
5cl. Aperol, 5cl. sparkling wine, danskvand		3 cl. Ketel One, 3 cl. Kahlua, espresso	
The Usual	115,-	Dark 'n' Stormy	115,-
3 cl. Geranium, Fever Tree tonic, cucumber		3cl. Gosling, Ginger Beer	

FLASKE VAND/JUICE

Rød sodavand, Cocio, Æble- eller Appelsinjuice, Mælk	40,-
---	------

BØRNEDRINKS

Lille mælk eller juice	25,-
------------------------	------

FATDANE SODA 25 CL.

Rhubarb with vanilla Elderflower with rosehip	60,-
Fever Tree Tonic	45,-
Ginger Beer 33 cl.	55,-

FLASKEØL ALKOHOLFRI

Brooklyn, Hoppy Lager, 0,0% 25 cl.	65,-
Wheat Dreams 0,0% 50 cl.	85,-
Carlsberg Nordic 0,0% 33 cl.	50,-

FLASKEØL

Grimbergen double ambre 6,5% 33 cl.	60,-
Kronenbourg 1664 5,0% 33 cl.	60,-

BOBLER

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut	750,-	1395,-
Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.		



Michel Gonet, Champagne	995,-
Fantastisk tør men på samme tid dejlig rund og blød Champagne.	



Bestheim Crémant d'Alsace Brut - Fourmidable, Alsace, Frankrig	545,-
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d'Alsace.	



Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Frankrig	95,-	450,-
Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme.		



Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig	95,-	450,-
Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble. En sprød Brut med sprudlende bobler, der afrundes flot af en lang eftersmag.		



DESSERTVIN

Château de Fesles, Coteaux du Layon Vieilles Vignes, Loire, Frankrig	550,-
En ædelsød vin med mange komplekse duft- og smagsindtryk. På en og samme tid både intens og elegant.	

Château Les Arroucats Cuvée Virginie, Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont 2019	75,-	450,-
Bouqueten er præget af abrikos og pæredufte. En svag syre fra Sauvignon Blanc giver vinen rygrad og "friskhed". Et godt alternativ til Sauternes.		

Weingut Nik Weis, Riesling, Goldtröpfchen, Tyskland	600,-
Auslese Black Label. Koncentreret med påmindelser om rosiner og tørrede abrikoser. Afbalanceret syre.	

PORTVIN

M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, Frankrig	125,-	450,-
Kraftfuld dessert/apéritifvin. Sødme fuld, "fed" og frisk smag.		

Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal	125,-	475,-
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.		

Warre's, Otima Colheita, Douro, Portugal	145,-	600,-
Duften leder tankerne hen på dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier. Kraftfuld og cremet.		

HVIDVIN

FRANKRIG

De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.



Les Berchets, Chardonnay, Vin de Pays d’Oc
Skøn Chardonnay med alt, der forventes af druen. Fyldig, fed og med en dejlig frisk eftersmag af fersken og hvide stenfrugter.



Famille Hugel, Riesling – Classic
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.



Famille Hugel, Pinot Gris – Classic
Frisk og elegant tør smag af meget modne frugter, såsom abrikos og blommer.



Château des Jacques, Beaujolais - Clos de Loyse
Fin, ren, frisk og frugtig. Ideel som aperitif, til fisk og skaldyr.



Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé, Bourgogne
Sofistikeret balance mellem tyngde og friskhed, lang, krydret finish.



Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne
En frisk og mineralsk Chablis, god til østers og hvid fisk.



Henri Bourgeois, Sancerre - Les Baronnes
Citrus, lime og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin mineralsk tørhed.



TYSKLAND

Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel
Riesling med fin syre og saftig frugt. Sprød finish der balancerer.



ØSTRIG

Weszeli, Grüner Veltliner - Langenlois, Kamptal
Rank stålsat vin med god syre med smag af grønne æbler.



HVIDVIN

ITALIEN

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto
Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag.



USA

Stone Barn, Chardonnay, Californien
Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.



Merf - Chardonnay, Columbia Valley
Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Duft af æbler og tropiske frugter.



AUSTRALIEN

Pete’s Pure - Chardonnay
Mild, cremet og utrolig ren i smagen. En forfriskende Chardonnay med fylde, tropiske frugter som honningmelon og modne ferskner og en fin frugtsyre, der sikrer balance.



Pete’s Pure - Sauvignon Blanc
Balanceret og indbydende Sauvignon Blanc, der er ren, tør og elegant og har al den fylde og bredde, du kunne ønske af en oversøisk Sauvignon Blanc.



ROSÈ VIN

FRANKRIG

Whispering Angel
Silkeagtig sommerdrøm og kendt som verdens mest populære rosé. Frisk, floral og crémet rosé med den reneste smag af friske hindbær og lyse kirsebær.



Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie Rosé
Cru Classé, Côtes de Provence. Duftnuancer af underliggende eksotiske frugter.



SPANIEN

El Gamba, Spanien
Frisk duft af hvide blomster, citrus og hindbær. Fyldig smag af jordbær, vanilje, hindbær og syrlig grape i slutningen.



RØDVIN



FRANKRIG

Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah 80,- 325,-
Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.



Maison Louis Jadot, Fleurie - Poncereau, Beaujolais 155,- 675,-
Frugtig og floral vin, blød, fin og elegant, men også ret kraftfuld.



Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape, Rhône Syd 1195,-
Overdådig bouquet og kompleks smag med en fløjlsagtig tanninstruktur.



ITALIEN

Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva 80,- 300,-
Elegant, aromatisk og imødekommende vin, hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.



Corte Loto 105,- 450,-
Flot, balanceret Appassimento, der giver påmindelser om de klassiske Ripasso- og Amarone-vine nordpå. Her får du saft, kraft og silkebløde tanniner.



Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico 1295,-
Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.



Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore 150,- 595,-
Klassisk fyldig, moden, varm med et strejf af mandel.



Felsina, Chianti Classico - Berardenga, Toscana 650,-
Rig på klassisk Sangiovese-frugt med dybde og tannin-struktur.



RØDVIN



TYSKLAND

Schwedhelm, Spätburgunder - Zellertal, Pfalz 585,-
Har Pinot Noir-druens klassiske dyder, med masser af frugt, bær og frisk skovbund.



USA

Stone Barn, Zinfandel, Californien 95,- 400,-
Bouquet af brombær, blomster og en anelse krydderier med gode tanniner.



Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi 145,- 595,-
Zinfandel når den er flottest! Mørk og intens.



Au Bon Climat, Pinot Noir - Santa Maria Valley FW, Californien 1075,-
La Bauge Au-dessus er ofte den mørkeste af Au Bon Climats Pinot Noir-vine. Her er der saft, kraft, struktur, elegance og intens aroma pakket med bl.a. tranebær, ribs og cedertræ.



SYDAFRIKA

Beyerskloof, Traildust - Pinotage, Stellenbosch 625,-
Rubinrød sydafrikansk skønhed med flotte bæraromaer.

