

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 mestere i, så nyd roen,
saml ny energi og lad vores køkken overraske dig.

ALLERGENER



ENGLISH MENU



Følg med på



#restaurantarken
@restaurantarken

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



SMØRREBRØD • 11.30 – 17.00

- Smørrebrød med Arkens prisvindende Maltsild
Pisket creme fraiche, syltede æbler og rødløg

115,-
- Smørrebrød med pankopanerede rødspættefileter
Toppet med håndpillede rejer, citronmayo, caviart og citron

165,-
- Smørrebrød med hønsesalat
Hjemmerørt hønsesalat toppet med sprødt bacon, ristede hasselnødder på ristet rugbrød

145,-
- Smørrebrød med frisk avokado • VEGETAR
Skiver af avokado, chilimayo, syltede rødløg, feldsalat, frisk citronskal og bagte hasselnødder på ristet rugbrød

135,-



FROKOST • 11.30 – 17.00

- Frokostplatte med 5 lækkerier
Sammensat af køkkenet på dagen

185,-
- Cæsarsalat
Hjertesalat vendt i cæsardressing med paneret kyllingebryst, rødløg, bacon, croutoner og parmesan

165,-
- Croque Madame
Surdejsbrød med skiver af skinke, mozzarella, emmentaler, dijon dressing og et spejlæg på toppen. Hertil sprød salat

155,-
- Grøntsagsbøf med pomfritter • VEGETAR
Stegte grøntsager, syltede rødløg og pestomayo. Hertil pomfritter med valgfri dip

175,-
- Pariserbøf
Pickles, kapers, rødbeder, peberrod, løg og rå æggeblomme

165,-
- Sømandsgryde
Oksefilet, bacon og cocktailpølser. Hertil ris, stegte kartofler eller pomfritter

185,-
- Chili Con Carne
Hertil ris, nachos chips, salsa og creme fraiche

165,-



FROKOST • 11.30 – 17.00

- Hvidløgsgratinerede tigerrejer
Sprød salat, aioli og frisk citron

165,-
- Moules frites med aioli
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidløg og fløde

185,-
- Arkens stjernesnud
Pankopanerede fiskefileter, håndpillede rejer, varmrøget laks og rød dressing

200,-
- Varmrøget laks
Sprød salat, krydderurtdressing og urter

165,-
- Arkens fiskesuppe
Fyld af fisk, skaldyr og safran. Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

185,-
- Fish 'n' Chips
Fisk i sprød tempuradej, rustikke fritter, tartarsauce og citron

185,-

TILKØB

- Hvidløgssbrød

45,-
- Pomfritter med valgfri dip

55,-
- Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan

55,-



BØRN • UNDER 11 ÅR

- Fiskefilet med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip

85,-
- 2 sprøde kyllingestykker med pomfritter, grøntsagsstænger og valgfri dip

85,-
- 2 kugler vaniljeis med flødeskum og chokoladesauce

45,-
- Børne isbombe m. skumfiduser og chokoladesauce

35,-



CAVIAR • HELE DAGEN

Caviar L'estrée - Beluga 10 g. 795,-
You wanna be like James Bond? Beluga-caviar er den bedste og dyreste caviartype der findes. Utrolig cremet, fyldig og aromatisk caviar der lover maksimal fornøjelse.
Bør nydes sammen med Champagne.
Serveres med rødøl, creme fraiche og ristet brød

Caviar L'estrée - Imperial 10 g. 455,-
En ideel caviar til begyndere. Dens buttede og storkornede rogn smelter blidt på tungen og udfolder sin fine nøddeagtige og cremet smag.
Serveres med rødøl, creme fraiche og ristet brød

FORRETTER • 17.00

Hvidløgsgratinerede tigerrejer 100,-
Aioli og frisk citron

Varmrøget laks 115,-
Sprød salat, krydderurtdressing og citron

Jomfruhummerbisque 125,-
Hvid fisk og dildolie

Carpaccio af kalvemørbrad 95,-
Pestomayo, pinjekerner, syltede græskar og Vesterhavsost

Grillet hjertesalat • VEGETAR 85,-
Trøffelmayo, ristede hasselnødder og Vesterhavsost

TILKØB

Hvidløgbrød 45,-
Pomfritter med valgfri dip 55,-
Hjertesalat, cæsardressing, croutons og parmesan 55,-



HOVEDRETTER • 17.00

Dagens fangst (Spørg betjeningen) 250,-
Dagens kartoffel, stegte grøntsager og sauce

Arkens stjernesnud 200,-
Pankopanerede fiskefileter, håndpillede rejer, varmrøget laks og rød dressing

Moules frites med aioli 185,-
Blåmuslinger dampet i hvidvin med urter, hvidøl og fløde

Arkens fiskesuppe 185,-
Fyld af fisk, skaldyr og safran.
Vi gør opmærksom på, at du selv skal pille skaldyrene

Fish 'n' Chips 185,-
Fisk i sprød tempuradej, rustikke fritter, tatarsauce og citron



Oksefilet 295,-
Steak af dansk oksefilet fra Nordjysk Naturkød 250g. med fedtkant.
Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager.
Valgfri sauce: Bearnaise, rødvinssauce eller pebersauce

Tournedos af kalvemørbrad 325,-
Denne udskæring er den bedste i kategorien kalvekød.
Tournedosen 200g. flamberes i portvin inden serveringen.
Hertil dagens kartoffel og stegte grøntsager.
Valgfri sauce: Bearnaise, rødvinssauce eller pebersauce

Wienerschnitzel 225,-
Dreng, ærter, pommes sauté.
Valgfri sauce: Bearnaise, rødvinssauce eller pebersauce

Sømandsgryde 185,-
Oksefilet, bacon og cocktailpølser.
Hertil ris, stegte kartofler eller pomfritter

Chili Con Carne 165,-
Hertil ris, nachos chips, salsa og creme fraiche

Grøntsagsbøf med pomfritter • VEGETAR 175,-
Stegte grøntsager, syltede rødøl og pestomayo.
Hertil pomfritter med valgfri dip

DESSERTER • HELE DAGEN

Creme brulée 125,-
Med vaniljeis, knas og karamelsauce

Chokolade fondant 125,-
Lun chokolade fondant med is og bær

Flødeis eller sorbet • Pris pr. kugle 30,-

Vegansk • Pris pr. kugle 35,-

3 slags oste 125,-
Kompot og hjemmelavet knækbrød



TE OG KAFFE		Espresso, dobbelt espresso	45,-/55,-
Kaffe eller Te	40,-	Irish coffee 2 cl./4 cl.	75,-/90,-
Cortado	50,-	French coffee 2 cl./4 cl. Med Grand Marnier	75,-/90,-
Americano	50,-	Pigernes kaffe 2 cl./4 cl. Med Baileys	75,-/90,-
Flat White	55,-	Mexicansk kaffe	90,-
Cappuccino	55,-	Med Kahlua og Tequila	
Caffe Latte	55,-	Iskaffe	70,-
Chai Latte	55,-	Med chokolade-, hasselnødde-, vanille- eller karamelsirup	
Varm chokolade med flødeskum	60,-		

SOFT DRINKS / VAND

Coca Cola, Coca Cola Zero,
Sprite Zero, Fanta, Schweppes Lemon,
Dansk Vand

30 cl. 50 cl. 80 cl.
40,- 65,- 90,-

VAND

Isvand 50 cl.
Vand ad libitum pr. person
Med eller uden bobler
Gælder kun ved køb af andre drikkevarer

40,-
20,-

ICE TEA

Fersken Ice Tea
Citron Ice Tea
Hindbær Ice Tea

50 cl. 50,- kande 1 liter 95,-

SKAGEN ØL • 50 CL.

Frokostøl • 2,6%
Drachmann, Pilsner • 5,0%
Nordlys, Hvedeøl • 5,0%
Tuxen, Cla ssic • 5,3%
Skawskum, Mørk Lager • 5,0%
Bundgarn, Porter • 6,5%
Gl. Skagen, IPA • 6,0%



95,-

FADØL

25 cl. 40 cl. 60 cl.
Carlsberg 40,- 60,- 85,-
Tuborg Classic 40,- 60,- 85,-
Jacobsen Brown Ale 50,- 75,- 105,-
Jacobsen Yakima IPA 50,- 75,- 105,-
Søsonens øl 50,- 75,- 105,-

SNAPS • 2 CL.

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

40,-
40,-
145,-

GIN • 2 CL.

Bombay Sapphire
Geranium
Hendricks

50,-
65,-
75,-

WHISKEY-BOURBON • 2 CL.

Jack Daniels
Crown Royal
Dalmore 15 year
Highland Park 18 year

50,-
50,-
95,-
145,-

AVEC • 2 CL.

Baileys
Cointreau
Leopold Gourmel 6
Leopold Gourmel 10
Leopold Gourmel 20

50,-
50,-
55,-
90,-
145,-

MOCKTAILS • ALKOHOLFRI

Rhubarb Refresh
Rabarbersirup, Fever Tree Ginger Beer og citron

Mister Cab Driver
Appelsinjuice, ahornsirup og citronsaft

85,-

85,-

DRINKS

Dry Martini Cocktail
4 cl. Bombay, 2 cl. Dry Martini, oliven on the side

The Usual
3 cl. Geranium, Fever Tree Tonic, cucumber

Aperol Spritz
5cl. Aperol, 5cl. Sparkling Wine, Danskvand

Rhubarb Ginger Spritz
3 cl. Bombay Sapphire, Fever Tree Ginger Beer,
rabarbersirup og citron

115,-

115,-

115,-

115,-

FLASKEVAND / JUICE

Rød Sodavand • 25 cl.
Cocio • 25 cl.
Æble- eller Appelsinjuice • 50 cl.
Mælk • 50 cl.
Fever Tree Tonic • 20 cl.
Fever Tree Ginger Beer • 20 cl.
Lille Mælk eller lille Juice • 30 cl.

40,-
40,-
40,-
40,-
50,-
50,-
25,-

ANTONS • 25 CL.

ØKOLOGISKE SAFTER
Rabarber eller Hyldeblomst

50,-

LEMONADE

Classic Lemonade
Pink Lemonade

50 cl. 50,- kande 1 liter 95,-

ALKOHOLFRIE FLASKEØL

Brooklyn, Hoppy Lager • 25 cl.
Tuborg Classic • 33 cl.
Weihenstephaner • 50 cl.

65,-
50,-
60,-

FLASKEØL • 33 CL.

Grimbergen Double Ambre • 6,5%
Grimbergen Blonde • 6,7%
Kronenbourg 1664 Blanc • 5,0%

60,-
60,-
60,-

FLASKEØL • 50 CL.

Weihenstephaner • 5,4%

60,-

ALKOHOLFRIE BOBLER



Cal del Mar, Moscato, Valencia, Spanien • 0,0%
Frisk, imødekommende, let perlende og sød.

80,-

300,-



Oddbird, Sparkling - Rosé
Languedoc-Roussillon, Frankrig • 0,0%
Silkeblød og velafbalanceret perlende rosévin.
Duft og smag af sommerbær, citrus og Granny Smith æbler.

450,-



ALKOHOLFRIE HVIDVIN

Divin, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig • 0,0%
Frisk og sprød, med noter af citrus og hvide blomster.
Perfekt til fisk og skaldyr.

90,-

350,-



Lussory, Chardonnay Premium, La Mancha, Spanien • 0,0%
Aromatisk let sød Chardonnay med smag af grønne æbler
og stenfrugter.

80,-

300,-



Weingut Riffel • 0,0%

Økologisk alkoholfri Riesling. Fri for alkohol, men fuld af smag
og alle de dejlige duftnoter fra druen. Elegant og saftigt.

450,-



ALKOHOLFRIE ROSÉVIN

Divin, Loire, Frankrig • 0,0%
Livlig og mellemtør rosé, med indbydende røde bær noter.

90,-

350,-



ALKOHOLFRIE RØDVIN

Lussory, Merlot, La Mancha, Spanien • 0,0%
Indbydende vin med blomme, kirsebær og mynte i smagen.

80,-

300,-



Divin, Pinot Noir, Loire, Frankrig • 0,0%
Ren og enkelt Pinot noir, med lyse bær og urter.

90,-

350,-



Oddbird, Languedoc-Roussillon, Frankrig • 0,5%
Grenache, Syrah og Mourvèdre. 12 mdr. lagring.
Klart det bedste bud på en rødvin uden alkohol.

500,-



BOBLER

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



Cristal, Louis Roederer Christal
Enestående Champagne med duft af citrus, hvide blomster og nektariner. Smagen er halvtør, kompleks og elegant med små perler.



Bestheim Crémant d’Alsace, Brut - Heritage, Alsace, ØKO
Sprød, frisk og livlig økologisk Crémant d’Alsace.



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



Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig
Elegant, forfriskende og livlig Blanc de Blancs Brut med pikante aromaer af fersken, pære og æble.



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, Alsace
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.



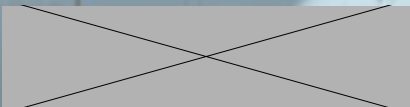
Famille Hugel, Pinot Gris, Alsace
Frisk og elegant tør smag af meget modne frugter, såsom abrikos og blommer.



Château des Jacques, Chardonnay, Clos de Loyse, Beaujolais
Halvtør vin med en god frugt og vanilje noter. Ideel som aperitif, til fisk og skaldyr.



Domaine Bouchié Chatellier, Pouilly-Fumé, Les Adelins, Loire
Frugtig og frisk hvidvin med alt hvad man forventer af en Pouilly Fumé.



Maison Louis Jadot, Chardonnay, Saint-Véran, Bourgogne, Mâconnais
Tør, let frugtig og delikat vin med lidt smag af fadlagring.



HVIDVIN

FRANKRIG

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



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



ØSTRIG

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



TYSKLAND

Balthasar Ress, White Rabbit Riesling, Rheingau
Flot sødmefyldt riesling, perfekt sommer vin.



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



ITALIEN

Tommasi, Vigneto le Rosse - Pinot Grigio, Veneto
Noter af grønne æbler, citrus frisk og sprød i smagen



USA

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



Au Bon Climat, Chardonnay - Californien, Santa Barbara County
Diskret fadlagring, fyldig og intens frugt. God til fjerkræ og fed fisk.



Chateau Ste. Michelle, Chardonnay, Washington State
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.



Pete’s Pure - Sauvignon Blanc
Balanceret og indbydende Sauvignon Blanc, der er ren, tør og elegant.



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.	135,-	575,-
		
Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie Rosé Cru Classé, Côtes de Provence. Duftnuancer af underliggende eksotiske frugter.		650,-
		
Folie d`Inès, Pays d`oc, Grenache Noir Smuk laksefarvet rosé med smag af citrus og bæraromaer og livlig syre	115,-	495,-
		
Rose Anjou, Cabernet Franc/Sauvignon, Loire Læskende rosé med frugtaromaer og smag af frisk plukket hindbær og skovbær.		450,-
		

AUSTRALIEN

Pete`s Pure, Shiraz Skøn halvtør rosé med noter af røde æbler, modne jordbær, vandmelon og solskin.	90,-	375,-
		

RØDVIN

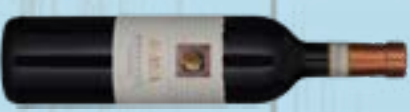
Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah Fyldig, blød vin med brombær og vanille i smagen.	85,-	325,-
		
Château Moncets, Bordeaux, Lalande de Pomerol Nabo til legenden Petrus, blød med mørk chokolade og friske bær. Perfekt til rødt kød.		595,-
		
Château Macquin, Bordeaux, Saint-Georges-Saint-Émilion Klassisk Bordeaux med noter af blommer og mørke bær.		595,-
		

TYSKLAND

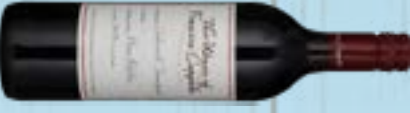
Dachs, Pinot Noir, Baden Frisk struktur med lette noter af bær, blød og let i smag.		450,-
		

ITALIEN

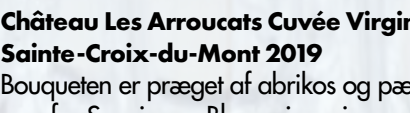
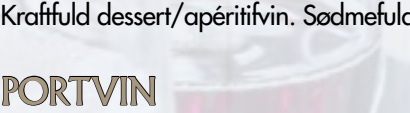
Tor del Colle, Montepulciano d`Abruzzo Riserva Elegant, aromatisk og imødekommende vin, hvor knuste kirsebærsten fra fadlagringen harmonerer flot med nuancer af kirsebær, ribs og kaffe.	80,-	300,-
		

Corte Loto, Puglia, Negromaro, Montepulciano Flot, balanceret Appassimento, der giver påmindelser om de klassiske Ripasso- og Amarone-vine nordpå. Her får du saft, kraft og silkebløde tanniner.	105,-	450,-
		
Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Veneto Klassisk fyldig, moden, varm med et strejf af mandel.		595,-
		
Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.		1095,-
		
Alasia, Barbera d`Asti, Piemonte Smuk granatrød farve, duft af morello-kirsebær, kakao og fyldig i smag.		495,-
		

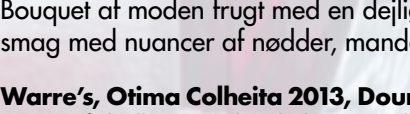
USA

Stone Peak, Zinfandel, Californien Fyldig i smag hindbær, brombær, anis og peber	115,-	495,-
		
Francis Ford Coppola, Cabernet Sauvignon, Paso Robles Smag af friske blåbær, sorte kirsebær og faste tanniner.	145,-	595,-
		
Francis Ford Coppola, Zinfandel, Californien Fyldig med smag af jordbær, karamel, sort peber og vanilje.		625,-
		
Au Bon Climat, Pinot Noir - Santa Maria Valley FW, Californien 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.		1075,-
		

DESSERTVIN

Château de Fesles, Coteaux du Layon Vieilles Vignes, Loire, Frankrig En ædelsød vin med mange komplekse duft- og smagsindtryk. På en og samme tid både intens og elegant.		550,-
		
Château Les Arroucats Cuvée Virginie, Bordeaux, Sainte-Croix-du-Mont 2019 Bouqueten er præget af abrikos og pæredufte. En svag syre fra Sauvignon Blanc giver vinen rygrad og ”friskhed”. Et godt alternativ til Sauternes.	75,-	450,-
		
M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, Frankrig Kraftfuld dessert/apéritifvin. Sødmefuld, ”fed” og frisk smag.	125,-	450,-
		

PORTVIN

Warre`s, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.	125,-	475,-
		
Warre`s, Otima Colheita 2013, Douro, Portugal Smag af dadler, appelsinskal og ristede, orientalske krydderier.	145,-	600,-
