



9. april - 6. maj 2026

RESTAURANT KOLDINGFJORD

Serveres mandag til lørdag i restauranten fra kl. 17.00 - 22.00

TILKØB AF 3 SNACKS

Saltet and, Havgus creme, pani puri & brombær
Ceviche på hvid fisk, hyldeblomst, koriander & radise
Grøn Gazpacho med grillet grønt & sød Habanero vinaigrette

3 Snacks inkl. 1 gl. champagne DKK 258,- / uden champagne DKK 158,-

10 g LYKSVAD BAERII CAVIAR med sprød vaffel & krydret creme fraiche

Inkl. 1 gl. champagne DKK 305,- / uden champagne DKK 198,-

RIBEYE med grillet salat, pommes frites & pebersauce.....	DKK 368,-
SVINEKOTELET PÅ SKAFT med grillet porre, radicchio & cremet sauce	DKK 338,-
DAGENS FANGST med fiskesauce, pastinak & ramsløg	DKK 335,-
OSTEBORD med surt, sødt dertil smørstegt rugbrød & knækbrød.....	DKK 168,-
FYLDT CHOKOLADE 2 stk.	DKK 58,-

5 retters menu

Serveres mandag til lørdag kl. 17.00 - 22.00

DANSK SORT HUMMER* med ramsløg & pastinak	DKK 148,-
OKSETATAR* med confiteret røget æggeblomme & syltet løg	DKK 148,-
PERLEHØNE* med rabarber & kejsrerhat	DKK 279,-
ØLBRØD med Loke, Hyrden & fermenteret honning	DKK 138,-
RABARBER* med shiso/rabarberis & rabarber consommé	DKK 148,-

Retter markeret med *, vil blive serveret for vores gæster på weekendophold.

3 retter DKK 548,- / 4 retter DKK 678,- / 5 retter DKK 768,-





April 9th - May 6th 2026

RESTAURANT KOLDINGFJORD

Served Monday to Saturday in the restaurant from 5.00 pm - 10.00 pm

SNACKS

Salted duck with Havgus cream, pani puri & blackberries
Ceviche of white fish, elderflower, coriander & radish
Green gazpacho with grilled greens & sweet habanero vinaigrette

3 snacks incl. 1 glass champagne DKK 258,- / without champagne DKK 158,-

10 g LYKSVAD BAERII CAVIAR with crispy waffle & spicy creme fraiche
Incl. 1 glass champagne DKK 305,- / without champagne DKK 198,-

RIBEYE with grilled salad, French fries & pepper sauce	DKK 368,-
PORK CHOP ON SHANK with grilled leek, radicchio & creamy sauce	DKK 338,-
TODAY'S CATCH with fish sauce, parsnips & ramsons	DKK 335,-
CHEESE PLATTER with jams, pickles, butter-fried rye bread & crispbread.....	DKK 168,-
2 x FILLED CHOCOLATES	DKK 58,-

5-course menu

Served Monday to Saturday from 5.00 pm - 10.00 pm

DANISH BLACK LOBSTER*

with ramsons & parsnips

DKK 148,-

BEEF TARTARE*

with confit smoked egg yolk & pickled onion.....

DKK 148,-

GUINEA FOWL*

with rhubarb & king oyster mushroom.....

DKK 279,-

BEER BREAD

with Loke, Hyrden & fermented honey.....

DKK 138,-

RHUBARB*

with shiso/rhubarb ice cream & rhubarb consommé.....

DKK 148,-

Dishes marked with * will be served to our guests on weekend stays.

3 courses DKK 548,- / 4 courses DKK 678,- / 5 courses DKK 768,-

