

RESTAURANT FREGATTEN



MÅNEDENS MENU OKTOBER

CROSTINI

Ristede svampe, på hjemmebagt ristet brød, med ost og basilikum.

KAPTAJNENS GRYPDE

Svinemørbrad, champignon, cocktailpølser og bacon i sødlig paprika sauce, serveres med kartoffelmos og dagens garniture

CHOKOLADE FONDANT

Chokolade muffin med blødende hjerte - perfekt til chokolade elskeren. Serveres med frisk frugt og vaniljeis

MONTHLY MENU OCTOBER

CROSTINI

Toasted mushrooms, ontop of homemade toasted bread, with cheese and basil

THE CAPTAIN'S POT

Tenderloin of pork, mushroom, sausage and bacon in sweet paprika sauce, served with mashed potatoes and garnish

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate muffin with bleeding heart - perfect for the chocolate lover. Served with fresh fruit and vanilla ice cream

2 RETTER 295.-

3 RETTER 335.-

RESTAURANT FREGATTEN



KAPTAJNENS MENU

EN MENU VÆRDIG TIL KAPTAJNEN

TOUT DE PARIS

Smørstegt- og hvidvins dampet rødspættefilet, serveres med Grønlandske rejer, asparges, smørristet champignoner, hjemmelavet dressing og hjemmebagt brød

RIBEYE

Okse ribeye, serveres med dagens garniture, kartoffel og bearnaise sauce

ISROULADE FRAGILITÉ

Fragilité rullet i jordbær is, serveres med frisk frugt

RARE, MEDIUM, WELL?

Vi tilbereder alle bøffer **medium**, med mindre andet ønskes.
Informér jeres tjener under bestilling

THE CAPTAIN'S MENU

A MENU WORTHY OF THE CAPTAIN

TOUT DE PARIS

Butter- and white wine steamed flounder fillet, served with Greenland shrimps, asparagus, butter fried mushrooms, homemade dressing and homemade bread

RIBEYE

Ribeye of ox, served with today's garnish, potato and bearnaise sauce

ICECREAM ROLL

Fragilité rolled in strawberry ice cream, served with fresh fruit

RARE, MEDIUM, WELL?

We cook all steaks **medium**, unless otherwise requested.
Inform your waiter when ordering

425.-

RESTAURANT FREGATTEN



FORRETTER

TIL ALLE FORRETTER SERVERES
HJEMMEBAGT BRØD & SMØR

BRØDKURV

4 skiver friskbagt brød serveres med smør
Hvidløggssmør +8.- DKK

49.-

REJECOCKTAIL

Ferske grønlandske rejer, asparges, salat og hjemmelavet dressing

85.-

LAKSEROULADE

Ferskrøget laks, rullet i krydderurtecreme med citron & dild. Serveres på bund af salat med pesto

94.-

CARPACCIO

Af okse, serveres med salat, ristede pinjekerne, parmesan og balsamico glaze

89.-

STARTERS

FOR ALL STARTERS, HOMEMADE
BREAD & BUTTER IS SERVED

BASKET OF BREAD

4 pieces of bread, served with butter
Garlic butter +8.- DKK

49.-

SHRIMP COCKTAIL

Shrimps from Greenland, asparagus, salat and homemade dressing

85.-

SALMON ROLL

Smoked salmon, rolled in herb cream with lemon & dill.
Serve on bottom of salad with pesto

94.-

CARPACCIO

Of ox, served with salat, roasted pine nuts, parmesan and balsamico glaze

89.-

BØRNEMENU

KYLLINGE NUGGETS

Serveres med pommes frites og remoulade

58.-

FISKEFILET

Serveres med pommes frites og remoulade

58.-

PØLSER

2 pølser med pommes frites og remoulade

58.-

BØRNE IS

2 kugler flødeis med flødeskum

52.-

CHILDREN'S MENU

CHICKEN NUGGETS

Served with pommes frites and remoulade

58.-

FISH FILLET

Served with pommes frites and remoulade

58.-

SAUSAGES

2 sausages with fries and remoulade

58.-

CHILDREN'S ICECREAM

2 scoops of icecream with whipped cream

52.-

RESTAURANT FREGATTEN



HOVEDRETTER

STJERNESKUD

Smørstegt- og dampet rødspættefilet serveres på lyst smørristet brød med rejer, asparges, ferskrøget laks og dressing

179.-

PLANKELAKS

Laksefilet grillet og serveret på planke med kartoffelmos, dagens garniture og citron

259.-

PARISERBØF

Hakket oksekød på ristet franskbrød, hertil kapers, rødbede, pickles, peberrod og æggeblomme

179.-

FREGATTENS BURGER

Hakkebøf i brioche bolle med cheddarost, bacon, tomat, agurk, syltede rødløg, salat, ketchup og mayonnaise

185.-

WIENERSCHNITZEL

Paneret kalvefilet, serveres med brasede kartofler, ærter, skysauce og en "dreng" på toppen

245.-

MAIN COURSES

SHOOTING STAR

Butter- and pan seared flounder, served on butter toasted bread with shrimps, asparagus and homemade dressing

179.-

PLANK SALMON

Filet of salmon, grilled and served on a plank with mashed potatoes, garnish and citrus

259.-

PARISIAN STEAK

Fried minced ox beef served on top of toasted white bread. Capers, pickles, horseradish and yolk on the side

179.-

FREGATTENS BURGER

Fried minced beef in brioche bread with cheddar cheese, bacon, tomato, cucumber, pickled red onion, salad, ketchup and mayonnaise

185.-

WIENERSCHNITZEL

Breaded filet of veal, served with fried potatoes, peas, gravy and a "boy" on top

245.-

RESTAURANT FREGATTEN



BØFFER

STEAK BEARNAISE

Oksefilet, serveres med dagens garniture, pommes frites og bearnaise sauce

265.-

PEBERBØF

Oksefilet, serveres med dagens kartoffel, dagens garniture og pebersauce

269.-

PLANKEBØF

Oksefilet, serveres på planke med kartoffelmos, dagens garniture og hvidløgssmør

275.-

RIBEYE

Okse ribeye, serveres med dagens garniture, kartoffel og bearnaise sauce

298.-

EKSTRA TILBEHØR

Ekstra skål sauce 15.-

Ekstra skål pommes frites 25.-

Ekstra kryddersmør 8.-

RARE, MEDIUM, WELL?

Vi tilbereder alle bøffer **medium**, med mindre andet ønskes.

Informér jeres tjener under bestilling

STEAKS

STEAK BEARNAISE

Filet of beef, served with today's garnish, pommes frites and bearnaise sauce

265.-

PEPPER STEAK

Filet of beef, served with today's potato, today's garnish and pepper sauce

269.-

PLANK STEAK

Filet of beef, served on a plank with mashed potatoes, today's garnish and garlic butter

275.-

RIBEYE

Ribeye of ox, served with today's garnish, potato and bearnaise sauce

298.-

EKSTRA SIDES

Extra sauce 15.-

Extra pommes frites 25.-

Extra herb butter 8.-

RARE, MEDIUM, WELL?

We cook all steaks **medium**, unless otherwise requested.

Inform your waiter when ordering

RESTAURANT FREGATTEN



VEGETAR

FREGATTENS SALAT

Med salat, agurk, rødløg, feta, tomat, oliven og balsamico

125.-

GRØNTSAGSPLANKE

Garneret med kartoffelmos, bagte tomater og dagens garniture

150.-

LAKSESALAT

Med salat, agurk, avocado, feta og dijondressing

145.-

EKSTRA TILBEHØR

Ekstra skål sauce 15.-

Ekstra skål pommes frites 25.-

Ekstra kryddersmør 8.-

VEGETARIAN

FREGATTENS SALAD

Salad, cucumber, red onions, tomat, olives, feta and balsamico

125.-

VEGETABLE PLANK

Garnished with mashed potatoes, baked tomatoes and today's garnish

150.-

SALMON SALAD

Green salad, cucumber, avocado, feta and dijondressing

145.-

EKSTRA SIDES

Extra sauce 15.-

Extra pommes frites 25.-

Extra herb butter 8.-

RESTAURANT FREGATTEN



DESSERTER

GAMMELDAWS ÆBLEKAGE 79.-

Den klassiske, serveres med flødeskum

ISDESSERT 79.-

3 kugler flødeis, serveres med frisk frugt, toppes med flødeskum og chokoladesauce

ISROULADE FRAGILITÉ 89.-

Fragilité rullet i jordbær is, serveres med frisk frugt

PÆRETÆRTE 84.-

Serveres med frisk frugt og vaniljeis

CRÊPE SUZETTES 110.-

To crêpes som bliver flamberet ved bordet. Serveres med frisk frugt og vaniljeis.

Minimum 2 bestillinger

KAFFE & THE

SORT KAFFE & THE 36.-

Pr. kop eller brev

ANDRE VARME DRIKKE 42.-

Latte, cappucino, espresso, varm kakao, ekstra espresso shot +5.-

IRISH COFFEE 52.-

2cl. Tullamore Dew med farin sukker, toppes med flødeskum
4cl. +20.-

DESSERTS

DANISH APPLEPIE 79.-

The classic, served with whipped cream

ICE CREAM 79.-

3 scoops of ice cream, served with fresh fruit, topped with whipped cream and chocolate sauce

ICE CREAM ROLL 89.-

Fragilité rolled in strawberry ice cream, served with fresh fruit

PEAR PIE 84.-

Served with fresh fruit and vanilla icecream

CRÊPE SUZETTES 110.-

Two crêpes that are flambéed tableside. Served with fresh fruit and vanilla ice cream.

Minimum 2 orders

COFFEE & TEA

BLACK COFFEE & TEA 36.-

Each cup or tea bag

OTHER HOT DRINKS 42.-

Latte, cappucino, espresso, hot coco extra espresso shot +5.-

IRISH COFFEE 52.-

2cl. Tullamore Dew with brown sugar, topped with whipped cream
4cl. +20.-

RESTAURANT FREGATTEN



FADØL

TUBORG PILSNER	25CL	35.-
	50CL	60.-
TUBORG CLASSIC	25CL	37.-
	50CL	62.-
GRIMBERGEN	33CL	52.-
DOUBLE AMBRÉE	50CL	75.-
KRONENBOURG	33CL	52.-
1664 BLANC	50CL	75.-

SODAVAND & MOST

SODAVAND 25CL 34.-

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Squash, Danskvand med og uden citrus, Schweppes Lemon

ØKOLOGISK MOST 25CL 38.-

Hyldeblomst, Rabarber, Æble, Appelsin og Solbær

VIN

RØD, HVID ELLER ROSÉ

GLAS 68.- FLASKE 265.-

Se eventuelt vor vinkort.
Der medfølger ét glas vand pr. glas vin.
pr. supplerende kande +25.-

ISVAND & ALKOHOLFRI

CARLSBERG NORDIC 25CL 35.-

ISVAND AD LIBITUM 25.-
PR. PERSON

PR. SUPPLERENDE 25.-
KANDE ISVAND

APERITIF

KIRR 52.-
Solbær og hvidvin

KIRR ROYAL 62.-
Solbær og cava

MARINA 52.-
Hyldeblomst og hvidvin

Vi har også friske cocktails



RESTAURANT FREGATTEN

VELBEKOMME