



RESTAURANT FREGATTEN



HJERTELTIG VELKOMMEN

Vi er glade for, at kunne byde jer velkommen i vores restaurant og vil lade os danne rammerne om Jeres aften.

Hos os, er hyggen og tiden til øjeblikket i centrum.

Skulle I, imod forventning mangle noget her til aften, er I mere end velkomne til altid, at tage kontakt til vores opmærksomme tjenere.

SELSKABSLOKALER

Vi har også faciliteterne til at kunne danne rammerne om større og mindre arrangementer.

Forhør Jer meget gerne hos en vores tjenere eller se meget mere på www.fregatten.dk



FØLG OS PÅ FACEBOOK

RESTAURANT FREGATTEN



COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, toppes med Danskvand og Cava

DARK N' STORMY

Rom, lime, ginger beer, angostura

APEROL SOUR

Aperol, citron, sukkerlage & æggehvide

ESPRESSO MARTINI

vodka, kahlua & espresso

WHISKEY SOUR

Whiskey, citron, sukkerlage & æggehvide

GIN & TONIC

Klassikeren

GIN HASS

Gin, lemon & mangosirup

**ALLE
COCKTAILS
89.-**

**TO ENS
COCKTAILS**

165.-

**DOBBELT
SHOT
+25.-**

RESTAURANT FREGATTEN



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.
Inform 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

445.-

RESTAURANT FREGATTEN



FORRETTER

TIL ALLE FORRETTER SERVERES
HJEMMEBAGT BRØD & SMØR

BRØDKURV

4 skiver friskbagt brød serveres med smør
Hvidløgssmør +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.-

OKSECARPACCIO

Serveret med mixed salat, balsamicoglace, frisk parmesan og pinjekerner

94.-

AVOCADO M . REJER

Serveres på bund af salat, med chilisaucе, fristbagt brød og smør

84.-

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.-

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 mixed salads, balsamic ice cream, fresh parmesan and pine nuts

94.-

AVOCADO & SHRIMPS

Served on salat, with chilisaucе, homebaked bread and butter

84.-

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

215.-

PLANKELAKS

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

289.-

KAPTJNENS GRYDE

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

210.-

PARISERBØF

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

195.-

FREGATTENS BURGER

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

195.-

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

215.-

PLANK SALMON

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

289.-

THE CAPTAINS POT

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

210.-

PARISIAN STEAK

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

195.-

FREGATTENS BURGER

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

195.-

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

279.-

PLANKEBØF

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

289.-

RIBEYE

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

320.-

PEBERBØF

Oksefilet, serveres med dagens garniture, dagens kartoffel og peber sauce

285.-

ENGELSK BØF

Oksefilet, serveres med dagens kartoffel, dagens garniture, bløde løg, agurksalat & skysauce

285.-

EKSTRA TILBEHØR

Ekstra skål sauce 25.-

Ekstra skål pommes frites 35.-

Ekstra kryddersmør 10.-

RARE, MEDIUM, WELL?

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

Informer jeres tjener under bestilling

STEAKS

STEAK BEARNAISE

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

279.-

PLANK STEAK

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

289.-

RIBEYE

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

320.-

PEPPER STEAK

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

285.-

ENGLISH STEAK

Filet of beef, served with today's potato, today's garnish, sweet fried onions, pickled cucumber & gravy

285.-

EKSTRA SIDES

Extra sauce 25.-

Extra pommes frites 35.-

Extra herb butter 10.-

RARE, MEDIUM, WELL?

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

Inform your waiter when ordering

RESTAURANT FREGATTEN



DET GRØNNE

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, feta, avocado og dijondressing

165.-

BURGER M. RÖSTI

Rösti af kartoffel og grøntsager, serveres i brioche med salat, agurk, løg og tomat. Hertil pommes frites m. chilimayonnaise

195.-

EKSTRA TILBEHØR

Ekstra skål sauce 25.-

Ekstra skål pommes frites 35.-

Ekstra kryddersmør 10.-

THE GREENS

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, feta, avocado and dijondressing

165.-

BURGER W. RÖSTI

Rösti of potato and vegetables, served in brioche with salad, cucumber, tomato, onion. Fries and chilimayonnaise on the side.

195.-

EKSTRA SIDES

Extra sauce 25.-

Extra pommes frites 35.-

Extra herb butter 10.-

RESTAURANT FREGATTEN



DESSERTER

GAMMELDAWS ÆBLEKAGE 79.-

Den klassiske, serveres med flødeskum

CHOKOLADE FONDANT 89.-

Blødende chokoladekage, serveres med frisk frugt og vaniljeis

ISDESSERT 82.-

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

PÆRETÆRTE 89.-

Serveres med frisk frugt og vaniljeis

ISROULADE FRAGILITÉ 89.-

Fragilité rullet i jordbær is, serveres med frisk frugt

CRÈME BRÛLÉE 89.-

Klassikeren, serveres med sorbet & frisk frugt

CRÊPES SUZETTES 120.-

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

CHOCOLATE FONDANT 89.-

Bleeding chocolate cake, served with fresh fruits and vanilla icecream

ICE CREAM 82.-

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

PEAR PIE 89.-

Served with fresh fruit and vanilla ice cream

ICE CREAM ROLL 89.-

Fragilité rolled in strawberry ice cream, served with fresh fruit

CRÈME BRÛLÉE 89.-

The classic, served with sorbet & fresh fruits

CRÊPES SUZETTES 120.-

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

FUGLSANG	25CL	38.-
PILSNER	50CL	66.-
FUGLSANG	25CL	40.-
BLACK BIRD	50CL	68.-
ALBANI 1859	30CL	60.-
	50CL	82.-
ROYALE BLANCHE	30CL	60.-
	50CL	82.-

SODAVAND & MOST

SODAVAND 25CL 39.-

Pepsi, Pepsi Max, , Mirinda
Appelsin, Faxe Kondi Free,
Faxe Kondi, Mirinda Lemon

ØKOLOGISK MOST 25CL 39.-

Lemonade, Hyldeblomst, Rabarber,
Æble, Appelsin & Hindbærribsmost

VIN

RØD, HVID ELLER ROSÉ

GLAS 89.- FLASKE 325.-

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

VAND & ALKOHOLFRI

ROYAL CLASSIC 00 33CL 38.-

HEINEKEN 00 33CL 38.-

DANSKVAND MED 30CL 38.-
ELLER UDEN CITRUS

ISVAND AD LIBITUM 28.-
PR. PERSON ELLER
PR. SUPPLERENDE
KANDE ISVAND

APERITIF

KIRR 52.-
Solbær og hvidvin

KIRR ROYAL 62.-
Solbær og cava

MARINA 52.-
Hyldeblomst og hvidvin

CAVA 52.-
Frisk & tør

Vi har også friske cocktails



RESTAURANT FREGATTEN

VELBEKOMME