



BREAKFAST

MORGENMAD

09:30-11:30

BREAKFAST PLATTER

MORGENMADSTALLERKEN

Scrambled eggs, bacon, ham, cheese, sausage, yoghurt, fresh fruit, croissant, bread & butter.

Røræg, bacon, ost, skinke, brunchpølse, yoghurt, frisk frugt, croissant, brød & smør.

129,-

AVOCADO TOAST

Smashed avocado, tomatoes, poached egg, parmesan, green salad & sourdough bread.

Avocado smash, tomat, pocheret æg, parmesan & grøn salat på surdejsbrød.

109,-

GREEN BREAKFAST PLATTER

GRØN MORGENMADSTALLERKEN

Scrambled eggs, roasted mushrooms and tomatoes, avocado, cheese, yoghurt, fresh fruit, croissant, bread & butter.

Røræg, ristede svampe, tomat, avocado, ost, yoghurt, frisk frugt, croissant, brød & smør.

149,-

EGGS BENEDICT

POACHED EGGS, HOLLANDAISE, BACON, SPINACH & ENGLISH MUFFIN

Pocherede æg, hollandaise, engelsk muffin, bacon & spinat

109,-

SRAMBLED EGGS & BACON

RØRÆG & BACON

65 DKK

HAM & CHEESE TOAST

OST & SKINKE TOAST

95 DKK

FRENCH TOAST W. SIRUP

ARMERIDDER M. SIRUP

55 DKK

YOGHURT W. MÜSLI

YOGHURT M. MYSLI

65 DKK

OMELETTE FRANCAISE

FRANSK OMELET

65 DKK

AMERICAN PANCAKES

AMERIKANSKE PANDEKAGER

65 DKK

SAUSAGE & SUNNY SIDE EGGS

KÅLPØLSER & SPEJLÆG

85 DKK

BRØD M. SMØR & OST

BREAD W. BUTTER & CHEESE

45 DKK

ASK FOR ANY ALLERGENS / SPØRG FOR ALLERGENER

FROKOST / LUNCH



SMØRREBRØD

Kartoffelmad / Potato

Kogt kartoffel i skiver, mayonnaise, rødløg, bacon, sprøde løg, karse & purløg.

Boiled potatoes in slices, mayonnaise, red onions, bacon, crispy onions, cress & chives. 82,-

Marineret sild / Marinated herring

Klassisk marineret sild, kapers, rødløg, fedt, rugbrød & dild.
Marinated herring, capers, red onions, lard, rye bread & dill. 89,-

Karrysild / Curry herring

Karry dressing, æble, æg, kapers, rødløg, fedt, rugbrød & dild.
Curry dressing, apples, eggs, capers & red onions, lard, rye bread & dill. 89,-

Christians Ø Pigesild / Herring

Smurt brød med fedt, frisk æble, syltede rødløg, mascarpone, Christian Ø Pigesild, blomsterkapers & dild.
Buttered bread with fat, fresh apple, pickled red onions, mascarpone, Christian Ø Girl Herring, floral capers & dill. 129,-

Rødspættefilet / Fillet of plaice

Rødspættefilet, remoulade, citron & dild.
Fillet of plaice, remoulade, lemon & dill. 139,-

Rødspætte & Rejer / Plaice & Shrimps

Friteret rødspættefilet, sauce rouge og rejer på franskbrød.
Fried filet of plaice, rouge sauce and shrimps on toast. 149,-

Æg & Rejer / Eggs & Shrimps

Kogt æg, rejer, mayonnaise, karse, purløg på rugbrød.
Boiled eggs, shrimps, mayonnaise, cress, chives on rye bread. 149,-

Avocado Rejer / Shrimps

Avocado i skiver, sauce rouge og rejer på rugbrød.
Avocado slices, sauce rouge, shrimps on rye bread. 149,-

Skagen rejesalat

Rejer rørt op med creme fraiche, mayonnaise, dild & asparges.
Shrimps tossed with sour cream, mayonnaise, dill & asparagus. 159,-

Stjerneskud / Shootingstar

Friteret og dampet rødspættefilet, asparges, thousand island, stenbidderogn, rejer, citron, dild & franskbrød.
Fried and steamed filet of plaice, asparagus, thousand island, caviar, shrimps, lemon, dill & white bread. 189,-

Fish / Fiske Platter

2 Slags sild

Røget laks

Fiskefrikadelle

Rødspættefilet

Æg & rejer

*Serveret med garniture, brød,
fedt & smør.*

2 Kinds of Herring

Smoked salmon

Fish Cake

Filet of Plaice

Eggs & Shrimps

*Served with garniture, bread,
fat & butter.*

378,-

Kong Frederik / King Frederik

Friteret rødspættefilet, dampet torsk, krebschaler vendt i sauce rouge, asparges, citron, tomat concassé, dild & franskbrød.

Fried filet of plaice, steamed cod fish, crayfish tossed in sauce rouge, asparagus, lemon, tomato, dill & toast bread. 199,-

Lakserillettesalat

Varmrøget laks vendt i creme fraiche, dild og citron.

Serveret på ristet franskbrød.

Hot smoked salmon tossed in creme fraiche, dill and lemon.

Served on toasted bread. 169,-

Røget laks & Avocado / Smoked salmon

Ristet rugbrød, avocado i skiver, rygeost, agurk & dild.

Rye bread, avocado in slices, smoked cheese, cucumber & dill 169,-

Fiskefrikadelle / Fish Cakes

Remoulade, tomat, dild & citron på rugbrød.

Fish cakes, remoulade, tomato, dill, lemon on rye bread 159,-

FROKOST MENU 8 SERVERINGER I 3 OMGANGE

358 pr. person - Skal vælges af hele bordet.

2 slags sild med løg, kapers, fedt & rugbrød, mm. klassisk garniture.
Rødspættefilet med remoulade, citronspringer, tomat & dild.
Røget laks med rygeostcreme, agurkesalat, æg & rejer.
Hjemmelavet hønsesalat med bacon, asparges & champignoner.
Stegt svinemørbrad med svampe a la creme m. tomat og persille.
Sidste servering består af valgfri æbletrifli eller dansk brie med kiks og solbærsyltetøj.
Vælges begge, lægges der 45 kr. med i tillægspris.

LUNCH MENU 8 SERVING IN 3 ROUNDS

358 pr. person - Has to be choosen by the whole table

2 Kinds of herring with garniture.
Smoked salmon with smoked cheese and cucumber. Eggs & shrimps.
Tenderloin of pork, mushroom sauce, tomato & parsley.
Homemade chicken salad, bacon, asparagus & champignons.
Optional apple trifle or cheese for final course. Cheese & dessert + 45 kr.

Hønsesalat / Chicken Salad

Hjemmelavet kyllingesalat, svampe, asparges, bacon & karse.
Homemade chicken salad, mushrooms, asparagus, bacon & cress 149,-

Rørt tatar / Stirred tartare

Rørt tatar, æggeblomme, cognac & sprødt.
Stirred tatar, egg yolks, cognac & crispy elements. 159,-

Roastbeef

Remoulade, ristede løg, agurksalat, peberrod & karse.
Remoulade, crispy onions, cucumber salad, horse radish & cress. 159,-

Frikadeller / Danish Meatballs

Hjemmelavede frikadeller, rødkål & agurkesalat
Homemade danish meatsballs, red cabbage & cucumber salad. 159,-

Steak bearnaise Smørrebrød

Roastbeef, bearnaisemayonnaise, sprøde løg & karse.
Roastbeef, bearnaise mayonnaise, crispy onions & cress. 159,-

Gamle Ole

Gammel ost, sky, rødløg, karse & valgfri rom.
Old cheese, gelly, cress & optional rhum. 89,-

Gorgonzola m. æggeblomme

Gorgonzola ost, med rødløg, karse & rå æggeblomme.
Gorgonzola cheese with red onions, cress & raw egg yolks 89,-

Leverpostej

Lun leverpostej, stegte svampe & bacon.
Hot lever paté, fried mushrooms & bacon. 109,-

Hjemmelavet rullepølse / Pork sausage

Rullepølse på gris, sky, rødløg & karse
Homemade sausage, cooked and cured, gelly red onions & cress 139,-

Dyrlægens natmad

Leverpostej, saltkød, sky, rødløg & karse
Lever paté, salty meat, gelly, red onions & cress. 159,-

KLASSIKERE / CLASSICS

Laksesalat / Salmon salad

Hjertesalat vendt i hjemmelavet citrusdressing, sprøde bønner, avokado, soltørrede tomater, syltede rødløg, røget laks & granatæble.
Crispy lettuce tossed in homemade citrus dressing, hericot vert, avocado, sundried tomatoes, pickled red onions, smoked salmon & pomegranate. 179,-

Cæsar salat / Caesar salad

Hjertesalat vendt i hjemmelavet cæsardressing, sprøde croutoner, oliven, soltørrede tomater, parmesanost, ristet kyllingebryst & bacon drys.
Crispy lettuce tossed in homemade ceasar-dressing, croutons, olives, sun dried tomatoes, parmesan cheese, roasted chicken breast & bacon bits. 179,-

Nachos med Kylling

Guacamole, creme fraiche, smeltet cheddar ost, frisk hakket koriander, creme fraiche, spicy salsa & jalapeños.
Guacamole, melted cheddar cheese, freshly chopped coriander, sour cream, spicy salsa & jalapeños. 159,-

Lakse / Salmon sandwich

Varmrøget laks i focaccia brød med urtdressing, spæde salater, soltørrede tomater, syltede rødløg & sesam.
Serveres med pommes frites & mayonnaise.
Hot smoked salmon in focaccia bread with herb dressing, salads, sundried tomatoes, pickled red onions & sesamé. Served with pommes frites & mayonnaise. 169,-

Tun / Tuna sandwich

Focaccia smurt med pesto, avokado, syltet rødløg, ærteskud, tun rørt med dild, rødløg & citron.
Serveres med pommes frites & mayonnaise.
Focaccia with pesto, avocado, pickled red onions, pea shoots, tuna salad with dill, red onions & lemon. Served with pommes frites & mayonnaise. 169,-

Kylling / Chicken sandwich

Ristet focaccia brød, stegt kylling, ristet bacon, karry dressing, soltørrede tomater, salat & cheddarost.
Serveres med pommes frites & mayonnaise.
Toasted focaccia bread, grilled chicken, toasted bacon, curry dressing, sundried tomatoes, salad & cheddar cheese. Served with pommes frites & mayonnaise 169,-



Fish N Chips

Paneret fisk i sæson, øl-dej på lys hvedeøl, Serveres med pommes frites & sauce tatar.
Paneed white fish, beer batter on light wheet beer, Served with pommes frites & sauce tatar. 229,-

Moules Frites

Hvidvinsdampede danske blåmuslinger, sæson grønt, fløde, friske krydderurter, aioli & pommes frites.
Steamed blue mussels in white wine, seasonal greens, cream, fresh herbs, aioli & pommes frites. 239,-

Pariserbøf / Parisian Steak

Stegt oksehakkebøf, kapers, rødløg, peberrod, karse, syltede rødbeder, æggeblomme & stegt franskbrød.
Chopped paddy of beef, capers, red onions, horse radish, cress, pickled beetroots, egg yolk & fried brioche. 189,-

Nyhavn 17 Burger

Sesambolle, oksekød, cheddarost, bacon, tomat, løg, salat, syltede agurker, dressing & pommes frites.
Sesamé bun, beef, cheddar cheese, bacon, tomato, onions, salad, pickled cucumber, dressing & fries. 182,-
Extra: Bøf / Beef paddy + 49,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel, kalvetykstegsfilet med brasede kartofler, ærter franchise, skysovs og "dreng"
Tyk bearnaise på siden + 25,-
Wiener Schnitzel, veal cutlet with pan-fried potatoes, peas, gravy, and "boy" 269,-
Thick béarnaise on the side + 25,-

Rørt Tatar Frites

Hakket okseinderlår og garniture af Nyhavn 17's egen opskrift, grøn salat & pommes frites
Minced beef sirloin and garnish - Nyhavn 17's own recipe, green salad & french fries. 229,-

AFTEN / EVENING



SUPPE / SOUPS

Kartoffel / Potato

Cremet kartoffel/porre suppe
m. creme fraiche & purløg
Creamy potato & leeks soup w. sour cream & chives 89,-

Løgsuppe / Onion soup

Karamelliserede løg, portvin,
gruyere ost, timian & hønsefond.
*Caramelized onions, port wine,
gruyere cheese, thyme & chicken stock, 89,-*



Oscietra caviar med blinis, creme fraiche,
purløg & finthakkede skalotteløg.
*Oscietra caviar with blinins, creme fraiche,
chives & finely chopped shallots. 389,-*

FORRETTER

STARTERS

Østers & Oysters

1 / 6 / 12 stk. · 39 KR. · 234 KR. · 468 KR.

Asparges & Rejer / Shrimps

Kogte hvide asparges, hollandaise & rejer efter sæson.
Boiled white asparagus, hollandaise & seasonal shrimps. 179,-

Rejecocktail / Shrimp cocktail

Salat, rejer, thousand island, tomat, citron & avokado
*Salad, shrimps, thousand island dressing,
tomato, lemon & avocado. 139,-*

Røget laks / Smoked salmon

Røget Fanø laks, rygeostcreme,
saltet agurk, rugbrødsgrøt & brøndkarse.
*Smoked salmon, smoked cheese, salted cucumber,
rye bread crumble & watercress. 149,-*

1/2 Hummer / 1/2 Lobster

Grillet eller afkølet med aioli, ristet brød & salat.
Grilled or chilled with aioli, toasted bread & salad. 269,-

Oksetatar / Beef Tartare

Rørt oksetatar & grøn salat vendt i vinaigrette.
Stirred beef tartare & green salad w. vinaigrette 129,-

Vin / Wine menu

Cremant blanc de blancs - Bourgogne
Pinot Noir - Bourgogne
Gewurztraminer

289,-

Aften / Evening menu

Rejecocktails
Bøf Bearnaise eller bagt laks
Æbletrifle

Shrimps cocktail
Boeuf Bearnaise or Baked Salmon
Appletrifle

379,-

HOVEDRETTER

Laksesalat / Salmon salad

Hjertesalat vendt i hjemmelavet citrusdressing, sprøde bønner, avocado, soltørrede tomater, syltede rødløg, røget laks & granatæble.

Crispy lettuce tossed in homemade citrus dressing, hericot vert, avocado, sundried tomatoes, pickled red onions, smoked salmon & pomegranate. 179,-

Cæsar salat / Caesar salad

Hjertesalat vendt i hjemmelavet cæsardressing, sprøde croutoner, oliven, soltørrede tomater, parmesanost, ristet kyllingebryst & bacon drys.

Crispy lettuce tossed in homemade ceasar-dressing, croutons, olives, sun dried tomatoes, parmesan, chicken breast & bacon bits. 179,-

Fish N Chips

Paneret fisk i sæson, øl-dej på lys hvedeøl, Serveres med pommes frites & sauce tatar.

Paneed white fish, beer batter on light wheet beer, Served with pommes frites & sauce tatar. 229,-

Lingfish a la plancha (Langefilet)

Sprødstegt langefilet, citron kartofler, bønner & aioli.

Plancha seared white fish, lemon potatoes, green beans & aioli. 269,-

Bagt færorisk laks / Baked salmon

Kartofler, dild buerre blanc & sorte oliven

Potatoes, dill buerre blanc & black olives 229,-

Skindstegt torsk / Skin fried cod fish

Kogte kartofler, hollandaise & frisk æble/fennikel salat

Boiled potatoes, hollandaise & fresh apples/fennel salad 249,-

Stjernesked / Shootingstar

Friteret og dampet rødspættefilet, asparges, thousand island, stenbidderogn, rejer, citron, dild & franskbrød.

Fried and steamed filet of plaice, asparagus, thousand island, caviar, shrimps, lemon, dill & white bread. 189,-

Moules Frites

Hvidvinsdampede danske blåmuslinger, sæson grønt, fløde, friske krydderurter, aioli & pommes frites.

Steamed blue mussels in white wine, seasonal greens, cream, fresh herbs, aioli & pommes frites. 239,-

Bøf Bearnaise / Bouef Bearnaise

350g Medium stegt oksestripløin, pommes frites, grøn salat & bearnaise sauce.

Medium cooked striploin, pommes frites, green salad & bearnaise sauce. 349,-

Kalvemørbrad / Veal tenderloin

Rosastegte kalvemørbrad, ærtepure, trøffelsauce, grønne asparges & sprøde løg.

Pink roasted veal tenderloin, pure of green peas, truffle sauce, green asparagus & crispy onions. 279,-

Wienerschnitzel

Wienerschnitzel, kalvetykstegsfilet med brasede kartofler, ærter franchise, skysovs og "dreng" Tyk bearnaise på siden + 25,-

Wiener Schnitzel, veal cutlet with pan-fried potatoes, peas, gravy, and "boy" 269,-

Thick béarnaise on the side + 25,-

Rørt Tatar Frites

Hakket okseinderlår og garniture af Nyhavn 17's egen opskrift, grøn salat & pommes frites

Minced beef sirloin and garnish - Nyhavn 17's own recipe, green salad & french fries. 229,-

Nyhavn 17 Burger

Sesambolle, oksekød, cheddarost, bacon, tomat, løg, salat, syltede agurker, dressing & pommes frites.

Sesamé bun, beef, cheddar cheese, bacon, tomato, onions, salad, pickled cucumber, dressing & fries. 182,-

Extra: Bøf / Beef paddy + 49,-

DESSERTER

Æble / Apple Trifle

Æblekompot kogt med vanilje og citrus,
vaniljeråcreme, karamelliseret rugbrød & bær.

*Apple compoté with vanilla and citrus,
vanilla cream, caramelized rye bread & berries. 109,-*

Kanelbrød / Cinnamon bread

Hjemmebagt kanelbrød med vanilje is og karamel.

Homemade cinnamon bread with vanilla og karamel 89,-

Brunsviger / Hc. Andersen Cake

Hjemmebagt brunsviger med vanilje is.

Homemade Brown sugar cake with vanilla ice cream. 89,-

Profiteroles

Hjemmelavet profiteroles med
vanilje is, chokolade sauce & mandelflager.

*Homemade profiteroles with vanilla ice cream,
chocolate sauce & almond flakes. 109,-*

3 Forskellige slags is / 3 Different kinds of ice cream

Vanilje, chokolade, jordbær med flødeskum,
flødeboller, guf & vaffel.

*Vanilla, chocolate, strawberry with whipped cream,
cream pufs, pink marengue & waffle.*

Ostetallerken / Cheese platter

Dansk Brie, Blå kornblomst & gammel knas.

Serveret med vindruer, valnødder i honning & kiks.

*Danish brie cheese, danish blue cheese & gammel knas.
Served with grapes, walnuts in honey & biscuits. 169,-*

Valgfri kaffe eller te & dessert.

Optional coffee or tea & dessert 129,-

Inkludere ikke ostetallerkenen.

Does not include the cheese platter.



PITCHERS

SPANISH SANGRIA
BRANDY, WINE & ORANGE SODA 445

PASSION SANGRIA
WINE, LIME, VODKA & SODA 445

COCKTAILS

MIMOSA 95
SPRITZ 95
LILLET SPRITZ 95
CAMPARI TONIC 95
GIN TONIC 95
NEGRONI 100
ESPRESSO MARTINI 100
PASSION MARTINI 100
DRY MARTINI 120
IVY GARDEN 125
PISCO SOUR 120
BRAMBLE 100
WHITE RUSSIAN 100
IRISH COFFEE 95
LUMUMBA 100

CREMANT / CHAMPAGNE

CREMANT - de Bourgogne - A. Sounit	135 / 625
CHAMPAGNE - Chavost d'Assemblage Nature	850
CHAMPAGNE - Ruinart Brut, Reims	950
CHAMPAGNE - Chavost Rosé Saignée Brut Nature	1400
CHAMPAGNE - Perrier Jouët - Belle Epoque Brut 2014	2500
CHAMPAGNE - Dom Pérignon Vintage 2012 / 2013	2800

HVIDVIN / WHITE WINE

BIANCO GRENACHE BLANC	
Le Bistro de Montmija Blanc - France	95 / 135 / 495
GRÜNER VELTLINER	
Domäne Wachau Austria	125 / 180 / 600
SAUVIGNON BLANC	
Clos Henri Estate- New Zealand	135 / 190 / 625
RIESLING CLASSIC	
Famille Hugel, Alsace- France	145 / 200 / 650
BOURGOGNE BLANC - Chardonnay	
Couvent des Jacobins, Louis Jadot - France	150 / 210 / 650
SANCERRE Henri Bourgois	
Chavignol, Loire - France	160 / 225 / 700
CHABLIS 1. CRU - Fourchaume	950
Louis Jadot Bourgogne - France	
PULIGNY-MONTRACHET - Au Papillot	1300
Clos du Moulin-Aux-Moines - France	

OBS. MEGET AF UDVALGET FÅS OGSÅ I MAGNUM

MOST WINES ALSO AVAILABLE IN MAGNUM

ROSEVIN / ROSE WINE

THE PALE ROSE

Château d'Esclans, Pays du Var - France 135 / 190 / 625

WHISPERING ANGEL - Côte de Provence

Château d'Esclans - France 145 / 200 / 650

RØDVIN / RED WINE

CABERNET SAUVIGNON Les berchets

Pays d'Oc, Frankrig 95 / 135 / 495

BARBERA d' ASTI

L'avvocata, Coppo, Piemonte - Italy 125 / 180 / 600

SAINT-EMILION Saint-George - Merlot

Château Macquin, Bordeaux, France 130 / 185 / 620

BOURGOGNE ROUGE, Pinot Noir

C. des Jacobins, Louis Jadot - France 150 / 210 / 650

NEBBIOLO - Piemonte

M.Abbona Bricco Barone - Italy 160 / 220 / 700

BARBARESCO - Piemonte

M.Abbona - Italy 180 / 250 / 750

PSI - PETER SISSECK

Ribera del Duero - Spain 800

POMEROL - Lalande

Château Chambrun, Bordeaux, France 850

BAROLO - Serralunga d' Alba

Rivetto - Piemonte - Italy 900

CHEVREY-CHAMBERTIN - Cuvée Bertin

Lignier Michelot, Bourgogne - France 1250

FLOR DE PINGUS - Peter Sisseck

Ribera del Duero 2018 - Spain 1500

FADØL / DRAUGHT BEER

Carlsberg Pilsner 4,6 %	69
Tuborg Classic 4,6 %	79
Kronenbourg Blanc 5,0 %	79
Stonewall Ipa 4,6 %	79
Sæson øl	89
Nyhavn 17 Brown Ale 5,4 %	89
Alkoholfri Nordic 0,0 %	59

CIDER

Val de Rance æblecider 75 cl. 4,0 %	95
Val de Rance hyldeblomst & æble 75 cl. 0,0 %	95

SODAVAND SOFTDRINKS

Cola, Cola Zero, Fanta, Tonic, Sprite	49
Vand / Water / Still or Sparkly	49
Appelsinjuice / Orange juice	59
Æblemost / Apple juice	59
Hyldeblomst / Elderflower	59

KAFFE & TE / COFFEE & TEA

Espresso 30 / Americano 40	
Cortado 40 / Colombiano 35	
Cappuccino 55 / Caffe Latte 55	
Varm chokolade - Hot chocolate 65	
Spørg for vores te udvalg Ask for our tea selection	58