

#madklubben
#madklubbenbistrodeluxe

madklubben

BISTRO-DE-LUXE

1 ret 100 / 2 retter 150 / 3 retter 200
Vær opmærksom på tillæg til menuen.

APERITIF

- Champagne 95**
NV - André Clouet, "Grande Reserve", Grand Cru, Bouzy, Frankrig
- Hendricks Gin & Tonic 95**
Hendricks gin, Fevertree tonic, agurk
- Dark & Stormy 80**
Gosling mørk rom, Gosling ginger beer, lime
- Cucumber Collins 85**
Beefeater gin, Gosling ginger beer, agurk, lime
- Bourbon Sour 80**
Makers Mark bourbon, æggehvite, citron, grapefrugt
- Aperol Spritz 75**
Aperol, cava, soda, appelsin
- Daisy's Issue 85**
Cocchi Americano vermouth, Boulard calvados, citron, æble
- Espresso Martini 90**
Absolute vodka, Kahlua, espresso

ØL & SODAVAND

- Bryghuset Møn 55**
Pilsner / Klassik / Hvede øl / Pale Ale / Julebryg
- Tuborg Rå 35**
- Cola / Cola Zero 30**
- Hyldeblomst & citron 40**
- San Pellegrino / Acqua Panna 40**

KAFFE & TE & AVEC

- Kaffe / Espresso 30**
- Kaffe Latte / Cappuccino 45**
- Cortado 40**
- Grøn te / sort te 30**
- Baileys 50**
- Rom 12 år 100**
- Cognac / Bourbon / Calvados 75**

SNACKS

- Cashewnødder 30**
Flæskesvær 30

SNACK & APERITIF 100

Gammelierens yndlingsvin:

MERLOT
2011
SILVERADO
Mount George Vineyard
Napa Valley, Californien

... en klassisk og elegant Merlot med fløjsblød intens frugt
pakket med solbær, blommer, kakao og kaffe, noter af
mynte, toner af rosmarin og en let krydret eftersmag.

flaske glas
500 125

DESSERTER

Æble

æble mazarin kage, kanel & crème double

Lakrids

krydderkage & lun hvid chokoladecrème

Chokolade

chokolademousse, flødeskum & ristede nødder

Alle 3 desserts +50

...fordi vi ved du ikke kan vælge!

Den Obligatoriske +50

petit fours & kaffe & cognac eller Baileys
eller
petit fours & Espresso Martini

FORRETTER

Tartar

kalvetartar klædt på med saisonens råvarer

Taskekrabbe +100

med friskost, rugbrød, vinaigrette & æbler

Terrine

røget nakkefilet, sylrige løg, peberrod & persillecrème

Sellerisuppe

knoldselleri, pocheret æggeblomme, croutoner & syltet selleri

tilvalg af 1/2 hummer +100

Dagens forret

Hør din tjener herom. Tillæg kan forekomme.

HOVEDRETTER

Braiseret kalv

med ristede persillerødder, syltede perleløg, persillerodscrème & brunet smør

Vagtel

med kål i teksturer, karamelliseret blomkål & sauce med korender

Stegt blomkål

med rosmarinsmør, kapers, citron & muslingesauce

Rib Eye 300g +150

med stegte jordskokker, palmekål, havgus & sauce

Dagens fisk

Hør din tjener herom. Tillæg kan forekomme.

SIDEORDERS

Saltbagt selleri +35

med Arla Unika 'Gammelknas' & hasselnødder

Knuste kartofler +35

med smør & persille

OST

2 gode oste +25

med karamelliseret æble, knækbrød & pumpernikkel

Har du fødevarerallergi(er) så tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert gennem menuen.
Kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt betaling med kreditkort.