

# madklubben

## BISTRO-DE-LUXE

@madklubben  
#madklubbenbistrodeluxe

### Sådan gør du:

På Madklubben Bistro-de-Luxe sammensætter du din egen menu:

**1 ret 125 kr.**

**2 retter 175 kr.**

**3 retter 225 kr.**

Vær opmærksom på, at enkelte retter kræver et ekstra tillæg til menuprisen.

### FORRETTER

#### Røget laks

Syltet gran, peberrodsløbe og kål

#### Tatar

Oksetatar med elementer, som skifter efter humør og årstid

#### Jordkoksuppe

Bacon, chips, karse og syltede løg

#### Røg og slagtervarer +50 kr.

Sennep, surt og syltet

#### Terrine af andelever + 75 kr.

Kvædekompot og ristet brioche

### HOVEDRETTER

#### Andebryst

Sellericreme, ristede figner, saltbagte beder og sauce med rødbedejuice og tonkabønne

#### 300g Rib eye + 150 kr.

Brændte og syltede løg, karamelliseret jordkokpuré og sauce med persilleolie

#### Grisenakke

Rødkål med balsamico og sennepskorn, fedtegrever og sauce med varme krydderier

#### 3 slags kål (V)

Persillesovs, asier og ristet boghvede

Fisk til din kålhovedret? Spørg din tjener om dagens fangst og pris.

### DESSERT/OST

#### Ris à l'amande

Kirsebærsovs med amarenakirsebær

#### Krydderkage

Iscreme med svesker i armagnac

#### Chokoladetærte

Med kakaosorbet

#### Udvalg af oste + 35 kr.

Hertil knækbrød og behørig garniture

### Lidt at starte på?

**Nødder 30 kr.**

**Flæskesvær 30 kr.**

Har du fødevarerallergi(er)? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert gennem menuen.

Kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt ved betaling med kreditkort.

### TILBEHØR

Sæt trumf på din hovedret med tilbehør. Til dig selv eller til deling:

#### Knuste kartofler 35 kr.

Med smør og karse

#### Hvidkålssalat 35 kr.

Med tranebær og sennepsvinaigrette

#### Saltbagt selleri 35 kr.

Med "Gammelknas"-ost og hasselnødder

### Manifestet

Vi elsker at kunne tilbyde fremragende mad og drikke til en ualmindelig fornuftig pris, og for at kunne netop det, må vi gå lidt på andre områder.

1) Vi sørger for god vin og mad i lækre omgivelser – vi fortæller ikke lange historier om maden og kender ikke til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.

2) Du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv og læser dig selv til elementerne på tallerkenen – derfor kan vi servere gode råvarer og store vine til billige priser.

3) Vores medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af vine og oste. Hvis I har spørgsmål, så spørg endelig. Svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.

4) Lever vi ikke op til dine forventninger, så råb op! Vi kan bestrebe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften – i morgen er det for sent!

### SKÅL & VELKOMMEN

#### Champagne Grand Cru

glas 95 kr. / flaske 450 kr.

NV - André Clouet - "Grande Réserve"  
Bouzy, Frankrig

#### Gin & Tonic 75 kr.

Gin, Fevertree tonic, lime

#### Pretty Young Thing 85 kr.

Vodka, Aperol, vanilje, citron

#### Dirty Diana 85 kr.

Rom, creme de violet, akaciehonning, citron, ingefær

#### Sweet Harmony 85 kr.

Gin, jordbær, vanilje, mandel

#### Lemon Tree 85 kr.

Vodka, Cointreau, citron

#### Bryghuset Møn 55 kr.

Pilsner/Klassik/Hvedøl/Pale Ale/Juleøl

Tjek vores store drikkekort med endnu flere dejlige vine, cool cocktails og kolde øl...