

madklubben

BISTRO-DE-LUXE

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

Oksetatar

Klædt på efter kokkens humør og altid med respekt for årstiden

Letsaltet torsk

Peberrodsfløde, dildolie, kål og rugbrød

Persillerodssuppe (V)

Hytteost, persille, sønderjysk rugbrød og græskar
Tilføj letsaltet jomfruhummer i suppen? + 75 kr.

Gravad okse

Rævesauce, hasselnødder, røget mayonnaise og saltbagt selleri

Madklubbens "ristede" hotdog

Nürnbergerpølse og 3 slags løg

Udvalg af røg og slagtervarer + 75 kr.

Surt, syltet og sennep

HOVEDRETTER

Svinebryst af frilandsgris

Gule ærter, stegte karotter, sauce med ramsløgskapers og syltede løg

Stegt blomkål (V)

Luftig sauce med røget olie, Vesterhavssost og ristede hasselnødder

Farseret vagtel

Kvædekompot, kål og sauce med lang peber

Torsk "Brændende kærlighed" + 50 kr.

Rødbede, saltet æggeblomme, kartoffelcreme og sauce med brunet smør, purløg og tørsaltet bacon

300g Rib eye + 125 kr.

Stegte jordskokker og jordskokpuré, sauce med røget marv, skalotter og syltede sennepskorn

DESSERT/OST

Æblesorbet

Luftig yoghurt med vanilje, hvid chokolade og æble

Vores "brunsviger"

Kardemommeiscreme, brun farin-sauce og smørbolle

Chokolademousse

Creme fraiche og nøddecrumble med brunet smør

Udvalg af oste + 25 kr.

Hertil knækbrød og behørig garniture

@madklubben
#madklubbenbistrodeluxe

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.

Kreditkortgebyr: Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr

TILBEHØR

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

Knuste kartofler 35 kr.

Med smør og persille

Beder 35 kr.

Med gedeost og valnøddedressing

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/Hvedeøl/Pale Ale/Juleøl

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