

madklubben

ÆRLIGHED SMAGER BEDST

SOMMER — 2017
Selskabsmenu for 10 gæster og derover

FAVORITTEN

rødspætte

ceviche af rødspætte med peberrodsfløde, dildolie, syltede agurker og rugbrødschips

kylling

kylling stegt på ben, forårsløg, løgsauce og hønsebouillon med røget spæk og purløg - hertil hjertesalat og knuste smørkartofler

ønskes rib eye til hovedret? + 150 kr.

hindbær

sorbet, coulis, friskost, nougatine og citron

3 retter 235 kr.

[DEN GODE VINMENU]

1 glas hvidvin
1 glas rødvin
1 glas dessertvin
kaffe eller the

250 kr.

SOMMER I KØBENHAVN

tomat & kammuslinger

rimmet kammusling, marinerede og dehydrerede tomater samt pebermayo og karse

kalvefrikassé

letsaltet kalvebryst, radiser, ærter, syltede løg og sauce velouté
- hertil hjertesalat og knuste smørkartofler

jordbær

honningguf, flødeis og jordbærsaft

3 retter 310 kr.

[DEN BEDSTE VINMENU]

apéritif
1 glas hvidvin
2 glas rødvin
1 glas dessertvin
kaffe eller the

350 kr.

DINNER-DE-LUXE

snacks og apéritif

tomat & kammuslinger

rimmet kammusling, marinerede og dehydrerede tomater samt pebermayo og karse

300 g rib eye

confiteret hvidløg, røget marv, persille og sauce
- hertil hjertesalat og knuste smørkartofler

jordbær

honningguf, flødeis og jordbærsaft

VINMENU

1 glas hvidvin
2 glas rødvin
1 glas dessertvin
mineralvand med og uden bobler

kaffe/the og hertil husets avec

i alt 875 kr.

madklubben

ÆRLIGHED SMAGER BEDST

SOMMER — 2017
Selskabsmenu for 10 gæster og derover

FORRETTER

tomat (V)

marinerede og dehydrerede tomater
med peber-mayo og karse

50 kr.

tilkøb af rimmet kammusling? + **75 kr.**

tatar

oksetatar klædt på med sæsonens råvarer

50 kr.

rødspætte

ceviche af rødspætte med peberrodsfløde,
dildolie, syltede agurker og rugbrødschips

50 kr.

[det praktiske]

kreditkortselskabets **gebyr** vil blive pålagt regningen
ved betaling med kreditkort

vi tager selvfølgelig hensyn til **allergikere**, vegetarer, osv.
såfremt vi er informeret om dette senest 7 dage før.

vi tager forbehold for **ændringer** på menuen

HOVEDRETTER

kylling

kylling stegt på ben, forårsløg, løgsauce og
hønsbouillon med røget spæk og purløg

135 kr.

kalvefrikassé

letsaltet kalvebryst, radiser, ærter,
syltede løg og sauce velouté

135 kr.

300 g rib eye

confiteret hvidløg, røget marv, persille og sauce
(**steges medium/rare**)

285 kr.

dagens vegetarret

135 kr.

med dagens fisk? i alt **235 kr.**

alle hovedretter serveres med:

hjertesalat med mormordressing,

hyldeblomst og purløg

og

knuste kartofler med smør og karse

OST

2 gode oste

med behørigt tilbehør

75 kr.

DESSERTER

hindbær

sorbet, coulis, friskost, nougatine og citron

50 kr.

jordbær

honningguf, flødeis og jordbærsaft

50 kr.

-- manifestet --

Vi elsker at kunne tilbyde fremragende mad og drikke til
en ualmindelig fornuftig pris, og for at kunne netop det, må vi gi'
os 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 bestræbe os på at løse problemerne nu og give jer en god
aften i **morgen er det for sent!**