

@madklubben  
#madklubbenbistrodeluxe

## APÉRITIF

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

## ØL & SODAVAND

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

## KAFFE, TE & AVEC

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

# madklubben

## BISTRO-DE-LUXE

### SNACKS

- Cashewnødder 30**  
**Flæskesvær 30**
- SNACK & APÉRITIF 100**

*Gammelierens yndlingsvin:*

MERLOT  
2011  
**SILVERADO**  
Mount George Vineyard  
Napa Valley, Californien

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

flaske glas  
500 125

### DESSERTER

- Rabarber**  
rabarber tærte, flødeis & kondenseret mælk
- Citron**  
citronsorbet, sandkage & hvid chokolade
- Chokolade**  
chokolademousse med muskatnød, flødeskum & kakaoniibs
- Alle 3 desserter +50**  
...fordi vi ved, du ikke kan vælge!
- Den Obligatoriske +50**  
petit fours & kaffe & cognac eller Baileys  
eller  
petit fours & Espresso Martini

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

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

## FORRETTER

- Tatar**  
oksetatar klædt på med sæsonens råvarer
- Rejer +75**  
med stegt hjertesalat, løgvinaigrette, røget marv & saltet citron
- Laksetatar**  
røget & letsaltet laks, glaskål, rugbrød, sauce med brunet smør & soya
- Svampesuppe**  
svampecreme, syltede løg, brioche & ramsløg
- tilvalg af stegte kammuslinger +100**
- Dagens forret**  
Hør din tjener herom. Tillæg kan forekomme.

## HOVEDRETTER

- Braiseret kalv**  
med chimichurri, hønsebouillon med citrus & stegte karotter
- Stegt lammeculotte**  
med spidskål, blomkålscreme, sauce med lammebacon, sennep & fermenteret hvidløg
- Saltbagt selleri**  
med pocheret æggeblomme, høst & vinaigrette med brunet smør
- Rib Eye 300g +150**  
med grillede forårsløg, friteret brød, fløde havarti & sauce gastrique  
- steges medium/rare -
- Dagens fisk**  
Hør din tjener herom. Tillæg kan forekomme.

## SIDE ORDERS

- Gulerødder +35**  
med estragonemulsion & malt
- Knuste kartofler +35**  
med smør & karse

## OST

- 2 gode oste +25**  
med behørigt tilbehør