

@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

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!

DESSERTER

Rabarber

rabarber tærte, flødeis & kondenseret mælk

Citron

citronsorbet, sandkage & hvid chokolade

Chokolade

chokolademousse med muskatnød, flødeskum & kakaoniibs

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

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

Tomat

marinerede tomater, dehydrerede tomater, pebermayo & karse
tilvalg af rimmet kammusling +75

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

Hjertesalat +35

med mormordressing & purløg

Knuste kartofler +35

med smør & karse

OST

2 gode oste +25

med behørigt tilbehør

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.