

Sådan gør du:

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

1 ret 100 kr.

2 retter 150 kr.

3 retter 200 kr.

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

Lidt at starte på?

Snacks:

Cashewnødder 30 kr.

Flæskesvær 30 kr.

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/Brown Ale

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

madklubben

BISTRO-DE-LUXE

FORRETTER

Tatar
oksetatar klædt på med sæsonens råvarer

Rødspætte
ceviche af rødspætte med peberrodsfløde, dildolie,
syltede agurker & rugbrødschips

Tomat
marinerede tomater, dehydrerede tomater, pebermayo & karse

Røg & Slagterbræt + 50 kr.
surt, syltet & sennep

Foie gras-terriner + 75 kr.
ristet brioche & abrikoser

HOVEDRETTER

Kylling
kylling stegt på ben med forårsløg & løgsauce,
hertil hønsébouillon med røget spæk & purløg

Kalvefrikassé
letsaltet kalvebryst med radiser, ærter, syltede løg & sauce velouté

Entrecoté 300g +150 kr.
confiteret hvidløg, røget marv, persille & sauce gastrique
steges medium/rare

Nye gulerødder
vesterhavssost & lun vinaigrette med brunet smør, asier & persille

Dagens fangst +75 kr.
Nye ærter, hjertesalat & muslingeblanguette med røget smør

DESSERTER

Hindbær
sorbet, coulis, friskost, nougatine & citron

Jordbær
honningguf, flødeis, jordbærsaft & karse

Rødgrød
med creme double

Den perfekte afslutning...

2 gode oste med tilbehør + 25 kr.

TILBEHØR

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

Hjertesalat 35 kr.
med mormordressing, hyldeblomst & purløg

Knuste kartofler 35 kr.
med smør & karse

Bøftomat 35 kr.
vinaigrette & arla unika gammelknas-ost

@madklubben

#madklubbenbistrodellux

Manifestet

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