

**HVORDAN ER DET NU  
LIGE, DET FUNGERER?**

1 ret	100 kr.
2 retter	150 kr.
3 retter	200 kr.

sammensæt din egen menu,  
og vær opmærksom på tillæg  
på enkelte retter.

**KOM GODT FRA START**

vesterbros dark 'n' stormy	85,-
glas grand cru champagne	75,-
flaske grand cru champagne	450,-
mikkeller øl: pilsner, hvede, ipa	50,-
månedens cocktail - hør din tjener	80,-

**VI ANBEFALER**

**VIN**

<b>ROSE</b>	
triennes rosé sydfrankrig	75/275,-
brampton rosé sydafrika	75/300,-
zibibbo rosé australsk, mousserende	75/300,-
sancerre pinot noir loire	95/450,-
<b>HVIDE</b>	
bourgogne blanc vincent girardin	85/350,-
californisk chardonnay silverado	500,-
tysk riesling schloss lieser	85/350,-
meursault vincent girardin	650,-
<b>RØDE</b>	
ripasso corte figaretto	100/400,-
châteauneuf du pape mont-redon	575,-
californisk zinfandel stuhlmuller	575,-
gevrey-chambertin thierry mortet	650,-
amarone pietero zanoni	550,-

**VINMENU**

læn dig tilbage, og lad os vælge jeres vine!  
vinmenuerne består af velkomstboblere, hvid-, rød-  
og dessertvin samt kaffe.

greatest vinmenu	175,-
vintjenerens vinmenu	275,-

- vi har også mange flere cocktails til meget  
rimelige priser!

spørg din tjener efter cocktailkortet...



#madklubbenvesterbro@madklubben



/madklubbenvesterbro



kode:vielskermad

**FORRETTER**

gravad laks  
\*kærnemælk, kinaradise og peberrod\*

tatar af okseinderlår  
\*rødbede, jordnøddemayo, kapers og radicchio\*

græskarsuppe (V)  
\*kokos, karamelliserede kikærter og krydrede græskarfrø\*

orientalsk tun + 75 kr.  
\*avocado, mango og sesam\*

charcuteri + 50 kr.  
\*et udvalg af slagtervarer med surt og syltet\*

**HOVEDRETTER**

hvedekernerisotto med svampe (V)  
\*parmesan og bitre salater\*

braiserede svinekæber  
\*af dansk gris med selleri, gule beder og waldorf-crudité\*

lammeculotte  
\*ratatouille, grillet squash, og yoghurt\*

vesterbroburger  
\*briochebolle, oksebøf, tørsaltet bacon, cheddar,  
dijonnaise-mayo, drueagurker, rødløg og ketchup\*  
UPGRADE til dobbelt bøf? + 35 kr.

torsk + 75 kr.  
\*palmekål, rød karry, peanuts og rejer\*

300 gram bøf bearnaise + 175 kr.  
\*rib eye, fritter og bearnaise\*

**TIL DELING**

oksecuvette + 150 kr. tillæg pr. person  
\*serveres med cæsarsalat, fritter og rødvinssauce\*  
- serveres skåret -

porterhouse - minimum 2 personer + 200 kr. tillæg pr. person  
\*mørbrad og filet i én. den krogmodnede, store, super møre og velmagende porterhouse  
steak er, hvad mange vil kalde for den ultimative bøf\*  
- serveres skåret -  
- hør din tjener om dagens tilbehør -

**SIDE ORDERS**

fritter 35 kr.  
kartoffelmos med urter 35 kr.  
stegte svampe med brød og parmesan 45 kr.  
cæsarsalat 35 kr.  
bearnaise 35 kr.  
chilimayo 10 kr.

- Har du fødevareallergi(er)? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen -  
- Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr -

**GREATEST MENU**

svært ved at vælge? så har vi skræddersyet  
en menu, som består af vores mest populære  
retter til en særlig god pris

**3 retter 325 kr.**

gravad laks  
\*kærnemælk, kinaradise og peberrod\*

oksecuvette  
\*serveres med fritter, cæsarsalat og rødvinssauce\*  
UPGRADE til 300 gram rib eye? (bøf bearnaise)  
+ 50 kr.

bondepige med slør  
\*æblekompot, rugbrødsdrys og flødeskum\*

**"GREATEST HELE PAKKEN"**

BOBLER, MENU, VINMENU OG KAFFE

**500 kr. pr. person**

**SØDT**

efterårsbrownie  
\*chokoladebrownie, hasselnødder og appelsinsorbet\*

"kæmpe eskimo" sundae  
\*vaniljeis, solbær og chokoladeknas\*

bondepige med slør  
\*æblekompot, rugbrødsdrys og flødeskum\*

alle ovenstående desserter på én gang? + 50 kr.  
(fordi vi ved, du kan!)

\*den obligatoriske\*  
\*valgfri kaffe + avec + sødt\*

brie de meaux  
\*modnet brie, hjemmelavet knækbrød og chutney\*

**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!