

3 retter fra 200 kr

1 ret 100 kr
2 retter 150 kr

+ vær opmærksom på tillægs-
priser på enkelte retter



VI ANBEFALER

KOM GODT FRA START

hør din tjener efter vores G&T kort!	80,-
flaske blanc de blanc brut	250,-
glas grand cru champagne	75,-
flaske grand cru champagne	450,-
mikkeller øl: pilsner, hvede, ipa	50,-
månedens cocktail - hør din tjener.	80,-
glas chablis	85,-

VINMENU

*læn dig tilbage, og lad os vælge jeres vine.
vi har to forskellige vinmenuer, så der er
noget for enhver smag!*

*vinmenuerne består af velkomstbobler, hvid-,
rød- og dessertvin samt kaffe.*

greatest vinmenu	175,-
vintjenerens vinmenu	275,-

VINE

*i er faldet for de lidt mere enkle og
klassiske druer og vine. Fordi de simpelthen
ALDRIG slår fejl!*

HVIDE	
bourgogne blanc vincent girardin	85/350,-
californisk chardonnay silverado	500,-
tyisk riesling 'essence' prüm	85/350,-
meursault vincent girardin	650,-

RØDE	
ripasso corte figaretto	100/400,-
châteauneuf du pape mont-redon	575,-
californisk zinfandel stuhlmüller	575,-
gevrey-chambertin thierry mortet	650,-
amarone pietro zanoni	550,-

COCKTAILS TIL 80 kr

catch-a-kiwi - pisco, kiwi, mango og lime
alchemist gt - copperhead gin, ginger & grape
rhubarbomb - gin, rhubarb og pomegranate
daiquiri - havana 3yrs rom, lime og sukker
whiskey sour - four roses, citron og sukker

vi har mange flere cocktails til meget
rimelige priser!

spørg din tjener efter cocktailkortet..

FORRETTER

tatar af okseinderlår
ramsløg, brøndkarse og syltede løg

kold grønærtesuppe (V)
mynte, crémant, creme fraiche og mandler
3 stegte kammuslinger til din suppe? + 75 kr

røget laks & rygeost
karse, radiser, agurk og fynsk rygeost

chèvre chaud (V)
bitre salater, druer, syltede pærer, valnødder og gratineret gedeost

charcuteri + 50 kr
udvalg af slagtervarer med surt og syltet

HOVEDRETTER

grillet blomkål med trøffelvinaigrette (v)
blomsterkarse, sprødt brød, ost og hasselnødder

kalv i frikassé
sprængt kalv, ærter, asparges og sellerivelouté

coq au riesling
kylling, østershatte, syltede løg og tørsaltet bacon

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

dagens fladfisk + 75 kr
Meunierestegt fisk, asparges, sukkerærter, iberico, courgette og ægte sauce

300 gram bøf bearnaise + 175 kr
fritter og bearnaise

TIL DELING

oksecuvette + 150 kr
med fritter, cæsarsalat og rødvinssauce
- serveres skiveskåret -
- pris pr person -

côte de boeuf af dansk krogmodnet højreb - minimum 2 personer + 200kr
*bøfferne konge! skåret tættest på skulderen, hvilket gør bøffen mere fedtmarmorert,
samt giver markant mere smag og en fastere struktur*
- en hel steg serveret på et stort spækbræt. man skærer selv stegen ved bordet -
- hør din tjener om dagens tilbehør -
- pris pr person -

SIDE ORDERS

fritter 35 kr
kartoffelmos med urter 35 kr
cæsarsalat 35 kr.
stegte padrøns med parmesan 35 kr
bearnaise 35 kr

- Har du fødevarerallergi(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

røget laks & rygeostsalat
karse, radiser, agurk og fynsk rygeost

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

rabarbertrifli
*rabarberkompot, makroner
og luftig hvid chokolade*

"GREATEST HELE PAKKEN"

BOBLER, MENU, VINMENU OG KAFFE

500 kr pr person

SØDT

panna cotta
sprød marengs og bær

"bounty" sundae
kokosis, chokolade og lys karamel

rabarbertrifli
*rabarberkompot, makroner og
luftig hvid chokolade*

alle 3 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

DEL OG FØLG MED



#madklubbenvesterbro
@madklubben



/madklubbenvesterbro
@madklubbenvesterbro