

# madklubben

S T E A K

## VINANBEFALINGER

### 3 retter – 300 kr.

1 forret  
1 hovedret + 1 tilbehør + 1 sauce  
1 dessert

[*vær opmærksom på tillæg på enkelte retter*]

## EN GOD START

### CAVA

albet í noya, spanien (øko)  
gl. 65 kr. / fl. 250 kr.

### ROSÉ CHAMPAGNE

andré clouet, grande réserve, grand cru, Frankrig  
gl. 100 kr. / fl. 600 kr.

### GIN & TONIC

Spørg efter din favorit-gin  
80 kr. / 100 kr.

## 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 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 bestrebe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften – i morgen er det for sent!

## FORRETTER

### SKALDYRSBISQUE

Glaseret porre, salte mandler & hummerbrud  
+ 50 kr.

### KALVETATAR

Estragonmayo, Karl Johan-chips & syltede bøgehatte

### 1/2 STEGT HUMMER

Grillet citron & purløgsmayo + 75 kr.

### CÆSARSALAT 'STEAK STYLE'

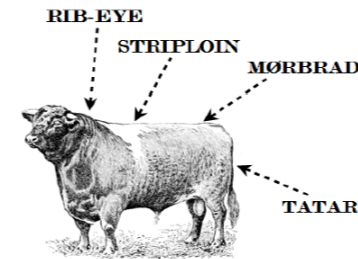
Romainesalat, parmesan, stegt courgette & croutoner

### RØGET LAKS

Citron fraiche, spinatcrumble & fennikel

### CROQUETTE AF KALVEBRISLER

Karameliserede løg, spidskål & kørvel



## TILBEHØR

Fritter med urtesalt  
*Trøffelsmør på dine fritter? + 15 kr.*

Spicy løgringe

Gnocchi med parmesan

Cæsarsalat med croutoner & parmesan

Spidskål à la française

Stegte svampe med timian & skalotteløg

Rørt kartoffelmos med bøgerøget bacon

Grøn salat med sennepsvinaigrette & saltede græskarkerner

*Ekstra tilbehør + 55 kr.*

## HOVEDRETTER

### STRIPLOIN

250g, Uruguay, kornfodret

### RIB EYE

350g, Uruguay, kornfodret + 75 kr.

### CUVETTE

400g, Uruguay, kornfodret

### MØRBRAD

250g, Europa, græsfodret + 75 kr.

### STEGT PIGHVAR

150g, pandestegt med rosmarin

### 1/1 HUMMER

400g, pandestegt + 100 kr.

*- vi steger vores bøffer medium og glaserer dem efterfølgende med brunet smør, lardo og hvidløg - ønskes en anden stegning, bedes dette oplyst ved bestilling*

## SAUCER

*Til kødet:*

Bearnaise - serveres lun

Bordelaise - serveres varm

Steak sauce - serveres kold

Crement pebersauce - serveres varm

*Til fisken:*

Sauce Nage - serveres varm

Persillepesto med mandler & comté - serveres kold

## DESSERTER

### "BONDEPIGE MED SLØR"

Æblegrød, hvid chokoladeskum & vaniljerasp

### CARAMEL SUNDAE

Karamelis, saltet karamel & Oreo-crumble

### STEAKENS GATEAU MARCEL

Syltede skovbær & solbæris + 25 kr.

### SORBET

Spørg din tjener om dagens udvalg

## COCKTAILS

### MAI TAI - 95 kr.

Appleton rom, Dry Curacao, orgeat, sukker

### Giant Genever Gimlet - 90 kr.

Ketel 1 Genever, lime, sukker

### Lambada - 90 kr.

Vodka, karamel, citron, sukker og bitters

### Blackthorne - 95 kr.

Bathub Gin, ananas, Chartreuse

### Espresso Martini - 90 kr.

Vodka, espresso, sukker

*-kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regningen ved betaling med kreditkort*

*-har du fødevarerallergi(er)? tag fat i din tjener, så vi kan guide*