

madklubben



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 i 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'

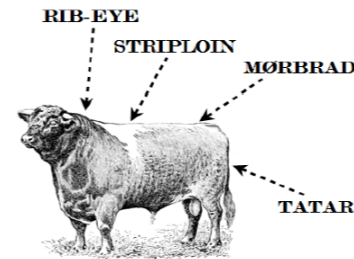
Romainesalat, parmesan, stegt courgette & croutoner

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

Sloe gin Fizz - 95 kr.

Old English Gin, Plymouth Gin, citron

Lambada - 90 kr.

Vodka, karamel, citron, sukker og bitters

Elderly Flowers - 90 kr.

Rom, hyldeblomst, blommevin, bitters, citron

White Negroni - 95 kr.

Jensen's gin, Suze, Lillet Blanc, citron

-kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regningen ved betaling med kreditkort

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