

madklubben

S T E A K

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

CREME NINON

Kølig ærtesuppe, dild & rørt fløde
Rimmet kammusling i suppen? + 25 kr.

KALVETATAR

Kantarelmayo, kantarelchips & syltede løg

1/2 STEGT HUMMER

Grillet citron & aioli + 75 kr.

CÆSARSALAT 'SUMMER STYLE'

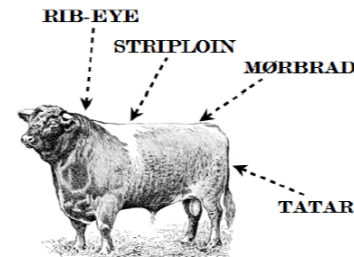
Romainesalat, parmesan, aspargesbroccoli & croutoner

RØGET LAKS

Emulsion af purløg, rørt rygeost & sprød malt

RIMMET KAMMUSLING

Kammusling, grillet porre, ærter & purløgsmayo + 50 kr.



TILBEHØR

Fritter med ramsløgssalt
Trøffeløsmør på dine fritter? + 15 kr.

Løgringe med havsalt & eddikepulver

Tomatsalat med parmesan & basilikum

Cæsarsalat med croutoner & parmesan

Danske majs med timian & smør

Nye gulerødder med rosmarin & nødder

Nye kartofler med smør & havens urter

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

Rørt hvidløgssmør - serveres kold

Cremet pebersauce - serveres varm

Til fisken:

Cremet muslingesauce - serveres varm

Hummermayonnaise - serveres kold

VINANBEFALINGER

Verdejo / Viura - 300 kr.

2015, Lagranjam Castilla y Leon, Spanien

Rosé Les Fossiles - 425 kr.

2016, Pinot Gris, Loire, Frankrig

Palmento Costanzo - 475 kr.

2013, Etna, Italien

Hacienda Monasterio - 650 kr.

2013, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien

DESSERTER

RABARBERSUPPE

Råsyltet rabarber,
citronverbena & vaniljeis

STRAWBERRY SUNDAE

Vaniljeis, jordbærsauce & chokoladecrumble

CRÈME BRÛLÉE

Brændt hvid chokolade & syltede bær + 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