

madklubben



VINANBEFALINGER

3 retter – 325 kr.

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

prisen inkluderer filtreret vand m/u brus
ad libitum under middagen

[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!

#madklubbensteak
@madklubben

FORRETTER

KALVETATAR

Dijonnaise, peberrod & bagt rødbede

CÆSARSALAT 'STEAK STYLE'

Romainesalat, parmesan & croutoner

RØGET LAKS

Avocadocreme, mandler & radicchiosalat

JORDSKOKSUPPE

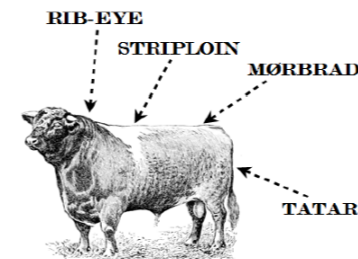
Vagtelæg, sprød peberbacon & hasselnødder

FOIE GRAS-TERRIN + 35 kr.

Bagte blommer, grillet brioche & pistacienødder

1/2 STEGT HUMMER + 75 kr.

Grillet citron & piment d'espelette-mayo



TILBEHØR

Fritter med urtesalt
Trøffelomør på dine fritter? + 15 kr.

Spicy løgringe

Brændende kærlighed

Orecchiette-pasta "cacio e pepe"

Skorzonerødder "caesar style"

Glaserede beder med honning
& hasselnødder

Cæsarsalat med croutoner & parmesan

Grøn salat med estragonvinaigrette
& saltede græskarkerner

Ekstra tilbehør + 35 kr. pr. stk.

HOVEDRETTER

STRIPLOIN

250g, Uruguay, kornfodret

AAA "SASHI" STRIPLOIN + 100 kr.

250g, Europa, japansk-inspireret luksuskvæg, Kobe-skala 7-10

CUVETTE

400g, Uruguay, kornfodret

RIB EYE + 75 kr.

350g, Uruguay, kornfodret

MØRBRAD + 75 kr.

250g, Europa, græsfodret

HELLEFLYNDER

150g pocheret m. smør & rosmarin

1/1 HUMMER + 100 kr.

400g, pandestegt

1 bel stegt jomfruhummer på din bøf "Surf 'n' Turf Style"? + 50 kr.

- vi glaserer vores bøffer med italiensk svinefedt - lardo brunet smør, og hvidløg
- Alle bøffer steges medium. Ønskes en anden stegning, bedes dette oplyst ved ankomst.

DESSERTER

CAMEL SUNDAE

Saltet karamel & karamelcrumble

CHOKOLADE-BAVAROIS + 25 kr.

Med passionsfrugt & chokoladeskum

LUN APPLE CRUMBLE PIE

Med vaniljeis & ristede mandler

SORBET

Spørg din tjener om dagens udvalg

OST

Mont d'Or med knas & sødt

COCKTAILS

MAI TAI - 95 kr.

Appleton rom, Dry Curacao, orgeat, sukker

BLACKTHORNE - 95 kr.

Bathtub gin, Chartreuse, ananas

LAMBADA - 90 kr.

Vodka, karamel, citron, sukker og bitters

NOISETTE MANHATTAN - 95 kr.

Mitcher's Whisky, Maraschino, Dolin Rouge

- Kreditkortgebyr: Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EOS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EOS bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

- Har du fødevarerallergi(er)? tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert gennem menuen