

madklubben

S T E A K

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

FORRETTER

KALVETATAR

Trøffelemulsion, estragonchips & portobellosvampe

CÆSARSALAT 'STEAK STYLE'

Romainesalat, parmesan, syltet græskar & croutoner

RØGET LAKS

Crème double, blomkålscrudité & estragondrys

SPRØD ANDECONFIT

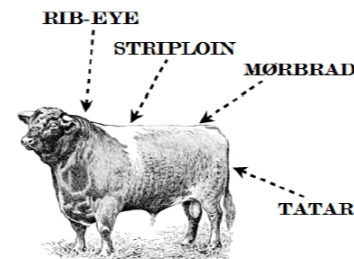
Syltede bøgehatte, purløgscreme & hasselnødder

BLÅMUSLINGEBISQUE + 50 kr.

Glaseret kartoffel & lameller af pighvar

1/2 STEGT HUMMER + 75 kr.

Grillet citron & citromayo



TILBEHØR

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

Spicy løgringe

Stegt ravioli med Karl Johan-svampe

Cæsarsalat med croutoner & parmesan

Bønner à la Française

Crement spinat med Comté-ost

Kartoffelpuré rørt med trøffel

Grøn salat med sennepsvinaigrette & saltede græskarkerner

Ekstra tilbehør + 35 kr.

HOVEDRETTER

STRIPLOIN

250g, Uruguay, kornfodret

CUVETTE

400g, Uruguay, kornfodret

RIB EYE + 75 kr.

350g, Uruguay, kornfodret

MØRBRAD + 75 kr.

250g, Europa, græsfodret

STEGT PIGHVAR

150g, pandestegt med rosmarin

1/1 HUMMER + 100 kr.

400g, pandestegt

*1 hel stegt jomfruhummer på din bøj "Surf 'n' Turf Style"?
+ 50 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

Steaksauce - serveres kold

Crement pebersauce - serveres varm

Til fisken:

Crement muslingesauce - serveres varm

Soyasmør med basilikum - serveres varm

VINANBEFALINGER

HVID:

Riesling - 350 kr.

2015, Mosel, Tyskland

Bourgogne Blanc - 400 kr.

2014, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig

RØD:

Cara Nord - 400 kr.

2014, Catalonien, Spanien

Les Graves de Viaud - 450 kr.

2011, Cotes de Bourg, Bordeaux, Frankrig

DESSERTER

CHRISTMAS SUNDAE

Vaniljeis, kirsebærsauce & sprøde ris

CHOKOLADETÆRTE + 25 kr.

Vaniljeis rørt med karamel & karamelliserede nødder

PANNA COTTA

Ananas & passion

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

-kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regningen ved betaling med kreditkort

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