

madklubben

ÆRLIGHED SMAGER BEDST

JUL — 2017
Selskabsmenu for 10 gæster og derover

FAVORITTEN

Jordskoksuppe

Bacon, chips, karse og syltede løg

Grisenakke

Rødkål med balsamico og sennepskorn, fedtegrever og sauce med varme krydderier

- hertil knuste smørkartofler og hvidkålssalat -

Ønskes rib eye til hovedret? + 150 kr.

Ris à l'amande

Kirsebærsovs og amarena-kirsebær

235 kr.

[DEN GODE VINMENU]

1 glas hvidvin
1 glas rødvin
1 glas dessertvin
kaffe eller the

250 kr.

JUL I KØBENHAVN

Røget laks

Syltet gran, kål og peberrodsfløde

300 g Entrecôte

Brændte og syltede løg, karamelliseret jordskokpuré og sauce med persilleolie

- hertil knuste smørkartofler og hvidkålssalat -

Chokoladetærte

med kakaosorbet

385 kr.

[DEN BEDSTE VINMENU]

apéritif
1 glas hvidvin
2 glas rødvin
1 glas dessertvin
kaffe eller the

350 kr.

VORES "KLASSISKE" JUL

12 serveringer "family style" til deling på bordet

Røget laks med stuvet spinat

Torskesalat med kapers og purløg

Lune stegte sild med grov sennep

Slagterbræt med pølser og rillette, surt og syltet

Stegt andebryst med ristede figer

Kålpølser og grønlangkål

Æbleflæsk

Grisenakke og rødkål med balsamico

Bagte beder med brunet smør

Oste og behørig garniture

Ris à l'amande

VINMENU

apéritif

1 glas hvidvin

2 glas rødvin

1 glas dessertvin

mineralvand med og uden bobler

kaffe/the og hertil husets avec

- eller øl fra Møn, dog skal valget være ens for hele selskabet

i alt 925 kr.

kun menuen uden drikkevarer: 400 kr.

madklubben

ÆRLIGHED SMAGER BEDST

JUL — 2017
Selskabsmenu for 10 gæster og derover

FORRETTER

Røget laks

Syltet gran, kål og peberrodsløde
50 kr.

Jordskoksuppe

Bacon, chips, karse og syltede løg
50 kr.

Røg- og slagtervarer

Sennep, surt og syltet
50 kr.

Foie gras-terrine

Kvædekompot og ristet brioche
125 kr.

[det praktiske]

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

vi tager selvfølgelig hensyn til **allergikere**, vegetarer, osv. såfremt vi er informeret om dette senest 7 dage før.

vi tager forbehold for **ændringer** på menuen

HOVEDRETTER

Andebryst

Sellericreme, ristede figer, saltbagte beder og sauce med rødbede og tonkanød
135 kr.

Grisenakke

Rødkål med balsamico og sennepskorn, fedtegrever og sauce med varme krydderier
135 kr.

300 g Entrecôte

Brændte og syltede løg, karamelliseret jordkokpuré og sauce med persilleolie.
(steges medium/rare)
285 kr.

3 Slags kål (v)

Asier, ristet boghvede og persillesovs
135 kr.
med dagens fisk? i alt 210 kr.

alle hovedretter serveres med:

Knuste kartofler med kapers og smør
OG

Hvidkålssalat med tranebær og sennepsvinaigrette

OST

2 gode oste

med behørigt tilbehør
50 kr.

DESSERTER

Ris à l'amande

Kirsebærsovs og amarena-kirsebær
50 kr.

Krydderkage

Iscreme med svesker i armagnac
50 kr.

Chokoladetærte

med kakaosorbet
50 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!**