

FORRETTER

ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED BRØD & SMØR

OKSECARPACCIO

SERVERET MED RISTEDE NØDDER, TYTTEBÆR, RUCCOLA, PARMESAN & OLIVENOLIE

ASIATISK INSPIRERET LAKS

SERVERET MED THAI-BASILIKUM, RØD MIZUNA, SPRØD RUG & YUZU MAYO
+ 25 KR.

SØKOGTE REJER

SERVERET MED VARIATION AF TOMAT, RØD HJERTESALAT & KARSE

HOVEDRETTER

ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED KNUSTE KARTOFLER
MED LØVSTIKKE, MASCARPONE OG CITRONSKAL

KALVEFLANKE

SERVERET MED VARIATION AF GULERØDDER & RØDVINSSAUCE

OVNBAGT LAKS

SERVERET MED GRØNNE ASPARGES, SAUCE HOLLANDAISE & DILD

OKSECUVETTE

SERVERET MED BAGTE RØDDER, BEARNAISE, GRILLET LØG & BRØNDKARSE
+ 50 KR.

DESSERTER

COUPE ROYAL

SERVERET MED KAMELIS, PEKANNØDDER & SALTET KAMEL

CHOKOLADEKAGE

SERVERET MED KAMEL, VANILJEIS & SYLTET HAVTORN

CRÈME BRÛLÉE

HELT KLASSISK. HELT PERFEKT.

EKSTRA TILBEHØR

TOMATSALAT

MED MOZZARELLA, BASILIKUM & OLIVENOLIE
+ 35 KR.

FRITTER

GYLDNE SPRØDE FRITTER & BEARNAISE
+ 35 KR.

GRØN SALAT

MED HYLDEBLOMSTVINAIGRETTE
+ 35 KR.



SÆRLIGE HENSYN

VI TAGER NATURLIGVIS HENSYN TIL ALLERGIER OG SÆRLIGE DIÆTER.

EVENT@MADKLUBBEN.DK