

# MADKLUBBEN ØSTERBRO

NYTÅRSMENU 800 // VINMENU 250/400 // COCKTAILMENU 300

## SNACKS

### ØSTERS

2 østers serveret med to slags vinaigrette og citron  
(Allergener: Krebsdyr, svovldioxid, bløddyr, alkohol)

### PUFFET GRIS

Puffet gris med eddike og persillestøv  
(Allergener: Svovldioxid, lupin)

### CROQUET

Croquet på and i panko med kørvelemulsion  
(Allergener: Gluten, æg, laktose)

## FORRET

### HUMMER

Hummerbrud med syltede enokisvampe, sprød estragon-tapioka  
& hummersauce  
(Allergener: Gluten, krebsdyr, laktose)

## MELLEMRET

### BAGT TORSK

Bagt, saltet torsk med græskarpuré, sprødt torskeskind, kørvel  
& brunet smør med soya & chili  
(Allergener: Fisk, laktose)

## HOVEDRET

### BEEF WELLINGTON

Indbagt oksemørbrad, duxelles med trøffel, sellericreme, shiitakesvampe  
& trøffelsauce  
(Allergener: Gluten, æg, laktose, selleri, sennep)  
Tilkøb vintertrøffel +50 kr.

## DESSERT

### CHOKOLADE

Sprød chokoladebund med hvid chokoladecreme, chokoladeflager  
& appelsinsorbet  
(Allergener: Gluten, æg, laktose)

## VINMENU #1 | 250

NV, BRUT, BLANC DE BLANC

Charles Bailly, Frankrig

2019, SAUVIGNON BLANC

Pelusas Wines, CentralValley, Chile

2018, CHARDONNAY

Terrazas De Los Andes, Mendoza, Argentina

2018, NEBBIOLO D' ALBA 'VALMAGGIORE'

Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien

+ KAFFE

## VINMENU #2 | 400

NV, BRUT, VEUVECLICQUOT 'PONSARDIN'

Reims, Frankrig

2017, BOURGOGNE BLANC

Vincent Girardin, Frankrig

2014, SPÄTBURGUNDER

Weingut DR. Siemens, Tyskland

2014, BAROLO

Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien

NV, BRUT, BLANC DE BLANC

Charles Bailly, Frankrig

KAFFE & 10 YEARS TAWNY

Fonseca, Portugal

## COCKTAILMENU | 300

FRENCH 75

SPICY MAI TAI

GOOD THYMES

OLIVETO