

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 | 250

NV, BRUT, BLANC DE BLANCS

Charles Bailly, Frankrig

2019, CHARDONNAY

The Applicant, Valle Central, Chile

2020, RIESLING FEINHERB

S.A. Prüm, Mosel, Tyskland

2019, BARBERA D'ALBA

Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien

+ KAFFE

VINMENU | 400

VEUVE CLICQUOT BRUT

Reims, Frankrig

2017, BOURGOGNE BLANC

Vincent Girardin, Frankrig

2020, RIESLING FEINHERB

S.A. Prüm, Mosel, Tyskland

2019, CHIANTI

Silvia Nardi, Toscana, Italien

10 YEARS TAWNY

Fonseca, Portugal

+ KAFFE

COCKTAILMENU | 300

OLIVETTO

NEGRONI

GOOD THYMES

ESPRESSO MARTINI