

# MADKLUBBEN ØSTERBRO

1 RET 150 // 2 RETTER 225 // 3 RETTER 250

## FORRETTER

### GRATINERET LØGSUPPE

Med surdejsbrød & gruyère

### KOLDRØGET LAKS

Med blomkålspuré, syltet crudité af blomkål, hasselnødder & dild

### TATAR AF OKSEINDERLÅR

Med sorte trompethatte, svampeemulsion, tyttebær & Havgus

### BAGT SALTET TORSK

Med selleripuré, brunet smør, hasselnødder & friteret salvie

## HOVEDRETTER

### SVINEKÆBER

Braiseret i brown ale med honningsyltet endive, puffed svær & pebersauce

### ANDEBRYST +75

Med druer, radicchio & andesauce med appelsin

### RIBEYE +150

Med bagt rødbede, Madklubbens gyldne fritter & sauce bearnaise

### HELLEFLYNDER

Stegt på brød serveret med bagt græskar, græskarpuré & sauce blanquette på hønsefond

### GRILLET RØD SPIDSKÅL

Med karamelliseret løgpuré, friterede kartofler med varme krydderier, beurre blanc sauce & ristede græskarkerner

## TILBEHØR

BITRE SALATER med syltede beder, grape & estragonmayo 35

ROSENKÅL med brunet smør, danske æbler & hasselnødder 35

FRITEREDE KARTOFLER med varme krydderier 35

GYLDNE FRITTER med aioli 35

## SAUCER & DIPS

SAUCE BEARNAISE 35

PEBERSAUCE 35

ESTRAGONMAYONNAISE 10

AIOLI 10

KETCHUP 10

## DESSERTER

### TARTE TATIN

Med kanel fraiche

### RISALAMANDE (December)

Med sukkerristede mandler & kirsebærsauce

### BAGT MONT D'OR

Med Grappa & timian

### CHRISTMAS SUNDAE

Med krokant, chokoladesauce, honeycomb & ristede hasselnødder

### PÆRE BELLE HELENE

Med vaniljeis, søde syltede pærer & chokoladetuile