

MADKLUBBEN ØSTERBRO

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

FORRETTER

LØGSUPPE

Med syltede løg, purløg, surdejsbrød & gruyère

KOLDRØGET LAKS

Med blomkålspuré, syltet crudité af blomkål & dild

TATAR AF OKSEINDERLÅR

Med sorte trompethatte, svampeemulsion, tyttebær & Havgus

BAGT SALTET TORSK (+25)

Med selleripuré, brunet smør, hasselnødder & friteret salvie

HOVEDRETTER

SVINEKÆBER

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

ANDEBRYST

Med løg, druer, radicchio & andesauce med appelsin

RIBEYE (+150)

Med bagt rødbede, Madklubbens pommes frites & sauce bearnaise

STEGT HELLEFLYNDER (+50)

Serveret med sprødt brød, bagt græskar, græskarpuré & sauce blanquette på hønsefond

GRILLET RØD SPIDSKÅL

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

TILBEHØR

BITTER SALAT med syltede beder, grape & estragonvinaigrette	35
ROSENKÅL med brunet smør, danske æbler & hasselnødder	35
FRITEREDE KARTOFLER med varme krydderier	35
POMMES FRITES med aioli	35

DESSERTER

BAGTE ÆBLER

Med kanel fraiche, karamel & havrecreumble

RISALAMANDE

Med sukkerristede mandler & kirsebærsauce

BAGT MONT D'OR (+25)

Med Grappa & timian

CHRISTMAS SUNDAE

Med krokant, chokoladesauce, honeycomb & ristede hasselnødder

ØSTERS

3 stk. Fine de Claire østers med agurke-/ginvinaigrette

70

ØSTERS & BOBLER

3 stk. Fine de Claire østers med agurke-/ginvinaigrette & et glas bobler

100

ØSTERBROMENUEN

3 retter inkl. vinmenu, vand & kaffe

KOLDRØGET LAKS

Med blomkålspuré, syltet crudité af blomkål & dild
1 glas Riesling

ANDEBRYST

Med løg, druer, radicchio & andesauce med appelsin
1 glas Chianti

BAGTE ÆBLER

Med kanel fraiche, karamel & havrecreumble
1 glas Moscato d'Asti

525

Med snacks & bobler 600

SAUCER & DIPS

SAUCE BEARNAISE	35
PEBERSAUCE	35
ESTRAGONMAYONNAISE	10
AIOLI	10