

# Madklubben

## GRILL

### VI ANBEFALER

Champagne	95/475
Castenskiolds Genfærd	95
Limoncello Spritz	85
Moscow Mule	85
Lady in Red	95

### SNACKS

Kalamata-oliven	35
Saltede mandler	25
Skagen Skinke	35
Gammel Knas	35
Alle 4	100

### VORES FAVORITMENU

#### GRAVAD TORSK

Med krydderurter, friskostcreme, rødbede, sennepskorn & citronlimon

#### RIBEYE

Steak af græsfodret sydamerikansk okse med confiteret hvidløg & chimichurri  
Serveret med salat, pommes frites & béarnaise

#### SWEET BANANA SUNDAE\*

Vaniljeis, banan, miso-karamel, smørristet brød, letpisket fløde & brændt hvid chokolade

#### TILKØB EN 1/2 HUMMER TIL DIN RET +135

Grillet hummer med chorizo, saltet ost, grillet citron & krydderurter

#### VINMENU +260

Spørg jeres tjener for nærmere detaljer om vinmenu

#### PRAKTISK

Har du allergi? Tag fat i din tjener, som vil guide dig sikkert gennem vores menukort.

1 RET FRA 160 // 2 RETTER FRA 260 // 3 RETTER FRA 300

Vær opmærksom på tillægspriser på enkelte retter

## FORRETTER

### GRILLET HJERTESALAT\* (V)

Med østersmayo, peberrod, saltede stikkelsbær, ristet brød & tørret tomat

### OKSETATAR

Med sort peber-mayo, saltet æggeblomme, endivie-salat, syltede skalotteløg & karse

### GRAVAD TORSK

Med krydderurter, friskostcreme, rødbede, sennepskorn & citronimian

### FRIED CHICKEN WINGS +25

Sprøde velfærdskyllingevinger med sweet 'n' spicy-sauce, sesam, forårsløg & lime

### CEVICHE AF KAMMUSLING +50

Med saltet agurk, habanero, forårsløg, yuzu, koriander & limeblade

## HOVEDRETTER

Alle hovedretter er inklusiv én valgfri sauce + én valgfri side

### HELSTEGT DORADE

Stegt på ben med teriyaki, brunet smør, lime, chili & asiatisk urtesalat

### RIBEYE +100

Steak af græsfodret sydamerikansk okse med confiteret hvidløg & chimichurri

### GRILLET ANDELÅR

Confiteret and, sort hvidløg, tyttebær & brændt æble

### BAGT GRÆSKAR\* (V)

Med rosmarin, palmekål, syltet græskar, tahin, saltet yoghurt & dukkah

### CHATEAUBRIAND +135

*(Kan kun købes til 2 personer)*

Grillet, dansk midterstykke af oksemørbrad med trøffel & salvie

*Du skærer selv kødet ved bordet*

### VELFÆRDSKYLLING

Grillet, saftigt kyllingebryst med appelsinglace, syltet havtorn & brændt skalotteløg

### HEL HUMMER +150

Grillet hummer med chorizo, saltet ost, grillet citron & krydderurter

### TILKØB EN 1/2 HUMMER TIL DIN RET +135

Grillet hummer med chorizo, saltet ost, grillet citron & krydderurter

## SIDES

### SPRØDE FRITTER

Med havsalt / andefedt & rosmarin

40

### WALDORFSALAT

Med syrnede fløde, valnødder, syltede stikkelsbær & dild

40

### KARTOFFELCREME

Med brunet smør, citron & creme fraiche

40

### GRILLEDE PADRONS

Med sriracha, sirup & sichuanpeber

40

### FRITEREDE LØGRINGE

Med eddikepulver & tomatstøv

40

### GRILLET VINTERKÅL

Med saltet yoghurt, granatæble & ristede mandler

40

### CITRUSSALAT

Med piment d'espelette, olivenolie & mynte

40

### VILD MED TRØFFEL?

DU KAN TILKØBE FRISKREVET TRØFFEL TIL ALLE RETTER FOR +50 KR.

## SAUCER & DIPS

Béarnaise

35

Beurre blanc med citrus

35

Rødvinsauce

35

*Tilføj røget marv & persille til sovsen*

+25

Chimichurri

25

Aïoli

15

Estragonmayo

15

Chipotlemayo

15

## DESSERTER

### BAKED ALASKA

Vaniljebund, brændte mandler, vaniljeis, kirsebørsorbet, kirsebærkaramel & brændt marengs

### SWEET BANANA SUNDAE\*

Vaniljeis, banan, miso-karamel, smørristet brød, letpisket fløde & brændt hvid chokolade

### CHOKOLADEMOUSSE

Moussekage på 66% Valrhona-chokolade med kakao, passionsfrugt & citronverbena

\* Kan laves vegansk