

# Madklubben

## GRILL

### VEGETARISK NYTÅRSMENU

Menu 800 kr./person // Vinmenu 350 kr./person

## SNACKS

**Grillede svampe** på sprødt surdejsbrød med syltede tyttebær (VG)

(Allergener: Gluten)

**Ravioli af selleri** med citroncreme & frisk karse (VG)

(Allergener: Selleri)

**Sprøde kartoffelchips** med Karl Johan-mayo & svampestøv (VG)

## FORRET

### JORDSKOKKER

Økologiske jordskokker, hasselnøddecreme, krydderurter, saltede mandler, æblevinaigrette & estragon (VG)

(Allergener: Nødder)

## MELLEMRRET

### SVAMPEBOUILLON

Svampebouillon på stegte og syltede svampe, cremet æggeblomme, tørrede tyttebær & karse (V)

(Allergener: Æg)

## VINMENU

### CHAMPAGNE

NV Brut Grande Reserve André Clouet

### RØDVIN

Bourgogne Rouge Pinot Noir, Faiveley

### RØDVIN

Cabernet Sauvignon 'Heritage Collection' DeLoach Vineyards

### PORTVIN

10 Year Old Tawny Port Burmester

## HOVEDRET

### BAGTE RØDBEDER

Bagte rødbeder med grillede løg, tørret solbær & vintertrøfler (VG)

## TILBEHØR

**Kartoffelpuré** med trøffel & citronskal (V)

(Allergener: Laktose)

**Grillet selleri** med chimichurri, syltet citron & ristede hasselnødder (VG)

(Allergener: Nødder, selleri)

**Sprøde salater** med syltede pærer, valnødder, dild & vinaigrette (VG)

(Allergener: Nødder)

**Rødbedesauce** på reduceret rødbedesaft, solbær & trøffel (VG)

## DESSERT

### CHOKOLADEMOUSSE

Mousse på 66% Valrhona-chokolade, saltet karamel, kakaocrumble & frisk passionsfrugtsorbet (V)

(Allergener: Gluten, æg, laktose)

VG = Vegansk | V = Vegetarisk

\*Alle retter kan laves vegansk