

# madklubben

**VESTERBRO**

## Nytårsmenu

Menu 800 kr./person

Vegansk menu 750 kr./person

Vinmenu 250/400 kr.

### KLASSISK MENU

#### SNACKS

Champagnegratineret østers med sauce tartar og gruyere-ost

Rørt oksetatar med puffedede ris, saltet citron, syltede løg og vild karse.

Blinis med ørredrogn, rørt cremefraiche, citron og dild

#### FORRET

Rimmet kammusling - med yuzufløde, glaskål, æblebrunoise og friske krydderurter

#### MELLEMRRET

Jomfruummerbisque - cremet bisque med cognac, syrnet fløde, frisk timian, jordskokkechips og urteolie

**Tilkøb** | Dansk hummerhale +100 kr.

#### HOVEDRET

Oksemørbrad - dansk tournedos af mørbrød med råsyltede pærer, confiteret knoldselleri, brændte løg og henkogte brombær. Hertil cremet kartoffel, kantarelsauce og friske trøfler -

**Tilkøb** | Dansk hummerhale +100 kr.

#### DESSERT

Dacquoise - desserkage på hasselnød og mocca med 70% Valrhona chokoladecreme, passion og pistacie

# madklubben

**VESTERBRO**

## VEGANSK MENU

### SNACKS

Vegansk 'blini' med caviart og avokado

Rørt tatar på rødbeder med puffedede ris, saltet citron, syltede løg og vild karse

Grillet artiskok med chimichurri

### FORRET

Jordkokker (VG) - økologiske jordkokker, vegansk yuzumayo, sprøde salater, fennikel, og æblevinaigrette

### MELLEMRRET

Kantarelsuppe (VG) - suppe på stegte og syltede svampe, tørrede tyttebær og karse

### HOVEDRET

Saltbagt knoldselleri - saltbagt knoldselleri med cidersyltede æbler, ristede mandler, friterede kapers og syrnet mandelmælk

### DESSERT

Chokolademousse (VG) - cremet chokolademousse, 70% Valrhona chokolade, henkogte skovbær, bærsorbet og nytårsknas

# madklubben

**VESTERBRO**

## DRIKKEMENUER

### COCKTAIL MENU | 300 kr.

Grape Spritz

Minty Lemonade

Rhubarb Bomb

Amaretto Sour

### MOCKTAIL MENU (ALKOHOLFRI) | 180 kr.

Passion Mojito (Passionfrugt, lime og mango)

Ginger Smash (Ingefær, citron og hyldeblomst)

Rhubarb rumble (Rabarber, lime og tonic)

### VINMENU | 250 kr.

Pinot Grigio, Castel Del Lago - Veneto, Italien

Chardonnay, Sebastiani - Sonoma, Californien, USA

Zinfandel, Seghesio family vineyards - Sonoma County, Californien, USA

Viu Manent Noble Semillon Botrytis Selection Colchagua

### VINMENU | 400 kr.

Sauvignon Blanc Dashwood - Marlborough, New Zealand

Chablis, Jean Marc Brocard - Bourgogne, Frankrig

Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon - Rhône, Frankrig

Sauternes, Château Cantegril - Bordeaux, Frankrig