

madklubben
ØSTERBRO

Nytårsmenu

Menu 800 kr./person

Vinmenu 250/400 kr./person

SNACKS

2 østers serveret med 2 slags vinaigrette og citron

Puffet gris med eddike og persillestøv

Plukket and paneret i panko med kørvelemulsion

FORRET

Hummer - hummerbrud med syltede enokisvampe, sprø estragon-tapioca og hummersauce

MELLEMRRET

Bagt torsk - bagt saltet torsk med græskar pure, sprødt torskeskind, kørvel og brunet smør med soja og chili

HOVEDRET

Bøf wellington - wellington, duxelles med trøffel, selleriereme og shitakesvampe og trøffelsauce

Tilkøb | Vintertrøffel +50 kr.

DESSERT

Chokolade - sprød chokoladebund med hvid chokoladecreme, chokoladeflager og appelsinsorbet

madklubben ØSTERBRO

VINMENUER

VINMENU | 250 kr.

NV, Brut, Blanc de Blanc, Charles Bailly, Frankrig
2019, Sauvignon Blanc, Pelusas Wines, Valle Central, Chile
2018, Chardonnay, Terrazas De Los Andes, Mendoza, Argentina
2018, Nebbiolo d'Alba 'Valmaggiorè', Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien
Kaffe

VINMENU | 400 kr.

NV, Brut, Veuve Cliquot 'Ponsardin', Reims, Frankrig
2017, Bourgogne Blanc, Vincent Girardin, Frankrig
2014, Spätburgunder, Weingut Dr. Siemens, Tyskland
2014, Barolo, Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien
Kaffe & 10 års Tawny, Fonseca, Portugal

COCKTAILMENU | 300 kr.

French 75
Spicy mai tai
Good thymes
Olivetto

MOCKTAILMENU | 200 kr.

Solbær, rose, citron
Citron, mynte, ingefær
Citron, timian, danskvand