



# MADKLUBBEN

AARHUS

## SELSKABSMENU

### GREATEST MENU

Svært ved at vælge? Vi har skræddersyet en menu, som består af vores mest populære retter.

#### 3 RETTER 350 KR

##### GRAVAD LAKS

Laks fra Færøerne med varme krydderier, sprød radicchio, glaskål, røget mayo, syltede sennepskorn og peberrod

##### GRILLET OKSECUVETTE

Mør oksecuvett fra Sydamerikae – stegt medium, sprøde gyldne fritter, sprød salat og rødvinssauce  
*(Du skærer selv stegen ved bordet)*

##### JULESUNDAE

Cremet flødeis, syrlig kirsebørsorbet, Amarena kirsebær, brændte mandler og vanilje

### VINMENU

Fuldend oplevelsen med et glas hvidvin, rødvin og dessertvin, der passer til maden, samt høflig selvbetjening af kaffe ad libitum

**GREATEST VINMENU 175 KR**  
**VINTJENERENS VINMENU 300 KR**  
**+ APERITIF 50 KR**

*Priser er pr. person*

### VI ANBEFALER

#### KOM GODT FRA START

Grand cru champagne \ 75 \ 450  
Aperol Spritz \ 85  
Kronenbourg Blanc \ 50  
Aarhus-sæt \ 50  
Jakobsens Yakima IPA \ 65  
Hendricks G&T \ 110

#### COCKTAILS

Månedens cocktail \ 85  
Rhubarb Bomb \ 85  
Sloe&Passionate \ 85  
Springfield \ 85  
Espresso Martini \ 85

#### HVIDE

Pinot Grigio \ 75 \ 300  
Riesling 'Feinherb' \ 85 \ 350  
Californisk Chardonnay \ 95 \ 450  
Cloudy Bay Sauvignon Blanc \ 525

#### ROSÉ

Triennes Rosé \ 85 \ 375

#### RØDE

Barbera D'Alba \ 75 \ 300  
Californisk Pinot Noir \ 85 \ 350  
Zinfandel \ 95 \ 375  
Chianti Classico ØKO \ 500  
Flor de Pingus \ 900

VI ANBEFALER VORES GREATEST MENU TIL GRUPPER.

ELLERS SAMMENSÆT JERES EGEN MENU. MENUEN SKAL VÆRE ENS TIL HELE SELSKABET.

1 RET FRA **125 KR**

2 RETTER FRA **200 KR**

3 RETTER FRA **225 KR**

Vær opmærksom på tillægspriser på enkelte retter  
Vi tager naturligvis hensyn til allergier og kostrestriktioner

### FORRETTER

#### ASIATISK TORSK

Puffede tapioka med rå torsk, chili, yuzumayo, syltede rødløg, frisk koriander og lime

#### GRAVAD LAKS +25 KR

Laks fra Færøerne med varme krydderier, sprød radicchio, glaskål, røget mayo, syltede sennepskorn og peberrod

#### HUMMERBISQUE

Bagte tomater, fennikel, sprødt surdejsbrød, æble og creme fraiche

#### GROV TATAR

Af okseinderlår med svampemayo, gammelknas, syltede asier, sennepsblade og smørristet rugbrød

#### SALAT PÅ ØKO-BEDER (VG)

Bagte og sprøde beder, radicchio, tørrede figer og tranebær med kirsebærvinaigrette og hasselnødder  
*Tilkøb gratineret gedeost +25 KR*

### HOVEDRETTER

#### BRAISSERET FRILANDSGRIS

Med glaserede og tørrede rødbeder, jordskokkecreme, syltede solbær og sauce på stegte kyllingevinger og æblemost

#### BAO MED AND

Confiteret and med hoisin og lime, spicy kimchi, sprøde kålblade, sesammayo og koriander i en dampet bao bolle

#### GRYDESTEGT ØKO SELLERI (VG)

Sauteret grønkål, soyayoghurt, sellericreme, syltede svampe, granolie og ristede nødder

#### AARHUSBURGEREN

Grillet og saftig dry aged hakkebøf, rød cheddar, røget chilimayo, løgkompot, sprød salat og syltede drueagurker i en blød briochebolle. Serveres med sprøde fritter

#### Er du ekstra sulten?

*Vælg 2 x bøf for 35 kr. ekstra*

#### HELSTEGT OKSECUVETTE + 150 KR

Mør oksecuvette fra Sydamerika, sprøde gyldne fritter, sprød salat og rødvinssauce  
*(Du skærer selv stegen ved bordet)*

#### FLÆSKESTEGS BURGER

Grillet og saftig svinenakke, sennepscreme med trøffel, råmarinerede rødkål, flæskesvær og syltede drueagurker i en blød briochebolle med sprøde fritter og julesovs

#### STEGT HELLEFLYNDER +125 kr. per person

Stegt på ben med brunet smør, rosmarin og sprøde kapers.  
Hertil beurre blanc, kartoffelpure og sprød salat  
*Skal deles af 2 personer*

### TILBEHØR

Ekstra kærlighed til hovedretten – også oplagt til deling!

**Burrata** - med frisk pomelo, vinaigrette på blodappelsin og græskarkerner / **35 KR**

**Rosmarin fritter** - sprøde gyldne fritter med andefedt og rosmarinsalt / **35 KR**

**Bagte gulerødder** - med tahin og dukkah / **35 KR**

**Gyldne fritter** - sprøde gyldne fritter med havsalt / **35 KR**

**Waldorfsalat** - sprøde salater, druer, syltede æbler, ristede valnødder og syrnnet fløde / **35 KR**

**Grillet vinterkål** - med soya, ingefær, lime og brunet smør / **35 KR**

#### SOVS

Julesovs / **35 KR**

Béarnaise / **35 KR**

Rødvinssauce / **35 KR**

Rødbedesauce (VG) / **35 KR**

#### DYPPELSE

Chilimayo / **15 KR**

Trøffelmayo / **15 KR**

Aioli / **15 KR**

### DESSERTER

#### HVID CHOKOLADE

Luftig creme på valrhona chokolade, saltet karamel, frisk appelsinsorbet, syltede havtorn og chokolade sne

#### JULESUNDAE

Crement flødeis, syrlig kirsebørsorbet, Amarena kirsebær, brændte mandler og vanilje  
*(Fås også vegansk)*

#### MARCIPANKAGE

Brud af marcipankage, chantillycreme, æble-figen kompot, citronskal og lun brunsvigerkaramel  
frisk passionsfrugtsorbet og brændt chokolade

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

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.