



# MADKLUBBEN FREDERIKSBERG

## SELSKABSMENU

Vi anbefaler 'Frederiksborgsættet' til grupper.

Eller 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

## FREDERIKSBERGSÆTTET

**3 RETTER INKL. VINMENU 500 DKK**  
FÅS OGSÅ VEGETARISK

### RØDBEDERIMMET LAKS

Med vinterbær, crudité af rødbede og agurk, peberodscreme og ristede valnødder

### OKSECUVETTE

Rosastegt oksecuvette (steges medium) med grillede hvidløg, sprøde fritter og rødvinssauce  
- Skær selv steg -  
Opgrader til rib eye + 50 KR

### SUNDAE

Luftig og let vaniljeflødeis, syrlig æblekompot, brunsvigerkaramel og Bastogne-crumble med kanel

+

### VINMENU

Et glas hvidvin, rødvin og dessertvin, som passer til maden  
eller

### MOCKTAIL MENU

Alkoholfri drinksmenu – som passer til maden

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.

(V) vegetarisk \ (VG) vegansk

## FORRETTER

### RØRT ANDERILLETTE

På grillet surdejsbrød med æblekompot, tyttebær, feldsalat og bagte hasselnødder

### FISH TACO

Råmarineret torsk, spidskål, koriander, lime og avocado

### TATAR

Rørt okseinderlår med syltede asier, jordnøddemayo, sprøde kartofler og brøndkarse

### RØDBEDERIMMET LAKS + 25

Med vinterbær, crudité af rødbede og agurk, peberodscreme og ristede valnødder

### CREMET JORDSKOKKESUPPE

Syltede jordskokker, trøffelcreme, surdejscroutoner og salturt

### GRATINERET GEDEOST

Med gratineret gedeost, vinaigrette, råsyltede figner og ristet surdejsbrød  
(Fås vegansk med confiteret portobellosvamp)

## HOVEDRETTER

### OKSECUVETTE + 100 KR

Rosastegt oksecuvette (steges medium) med grillede hvidløg, sprøde fritter og rødvinssauce

### RIBEYE +150 KR

300g mør ribeye med sprøde fritter og bearnaise!

### RISTEDE KIKÆRTER (VEG)

Sauterede gulerødder, spinat, østershatte, syrlig græskarcreme med spidskommen og krydderurter (Fås vegansk)

### HELGRILLET GULDBRAS

Fisk grillet på ben med karamelliseret citron, urtesalat og brunet smør med rosmarin (ca. 250 g)

### ØLBRAISEREDE SVINEKÆBER

Med stegte gulerødder, karamelliseret løgcreme, æble og braiseresauce

### CONFIT DE CANARD

Konfiteret og grillet andelår, creme på brændte æbler, ristet savoykål, salte mandler, syltede tyttebær og andesauce

## DESSERTER

### SUNDAE

Luftig og let vaniljeflødeis, syrlig æblekompot, brunsvigerkaramel og Bastogne-crumble med kanel

### RIS A LA MANDE

Rørt med letpisket dansk fløde og masser af vanilje. Serveres med lun kirsebærsauce, karamelliserede mandler og kirsebærstøv

### VEGANSK HVID CHOKOLADEMOUSSE

Cremet chokolademousse af 70% Valrhona, appelsinsorbet og sprødt juleknas

## SIDES

### FRITTER (VG) 35 KR

Gyldne fritter med havsalt

### GRØN SALAT (VG)

Fintsnittet kål, syltede pærer, tørrede tranebær, tyttebærvinaigrette og ristede græskarkerner

### KNUSTE KARTOFLER

Med mascarpone, citron og friskkværnet peber

### FRITTER MED ANDEFEDT OG ROSMARIN

Som dem ovenfor, blot tilført ekstra lækkerhed!

### STUVET SPINAT

Med citron, puffede hvedekerner og friskhøvlet Gammelknas-ost

### WALDORFSSALAT

Juleklassikeren med sprøde æbler, grønne druer og bladselleri vendt i flødeskum og cremefraiche med valnøddekerner

### GRILLEDE PERSILLERØDDER

Pisket cremefraiche med rosmarin, bredbladet persille og grillet citron

## SAUCE OG DIPS

Mayo / Ketchup 10 KR

Trøffelmayo / Chilimayo 15 KR

Braissersauce / Brun sovs / Rødvinssauce 35 KR