

MADKLUBBEN ØSTERBRO

SELSKABSMENU

FORRETTER

RØGET LAKS + 25

Røget laks med syrlig creme double, rødbede i estragon samt ristet hasselnød

OKSETATAR

Rørt tatar med syltede bøgehatte, råmarineret jordkok og blomsterkarse

TORSK I TEMPURA

Torsk i tempura serveret med kinaradise, sesammayonaise og grillet lime

1/2 HUMMER +100

1/2 grillet hummer serveret med kinaradise, sesammayonaise og grillet lime

BLOMKÅLSSUPPE

Serveret med krabbe, grillede og syltede blomkål, køvelmayonaise, grillet surdejsbrød og salat med fennikel og dild. Kan serveres vegansk

HOVEDRETTER

GRILLET LAKS

På grønkål og æble vendt med syrnet smør og dild og sauce nage

ANDECONFIT

Stegt med rosmarin, serveret med puré af kartoffel og jordkok, kastanjer i smør og persille samt rosmarinsky

RIB EYE + 125

250g grilletribeyeserveret med placeret rødbede, sprøde pommes frites og sauce bearnaise

STEGT RISOTTO (VG)

Risotto vendt i panko og persille og stegt i hasselnøddeolie. Hertil confiteret portobello og vegansk parmesan

OKSECUVETTE

Serveret med knuste kartofler med mascarpone og brøndkarse. Dertil rødvinssauce og grillet rød spidskål

STEGT HELLEFLYNDER +75

Helleflynder, muslingeblanquette med citrongræs og kaffir lime, cashews og glaseret pak choi

DESSERTER

CHOCOLATE CHEESE CAKE

Med appelsin, honeycomb og hasselnødder

CHRISTMAS SUNDAE

Karamelis med luftig kanel, marcipanrumble og chokoladeflager

PASSION COUPE

Passionsfrugt-sorbet med hvid chokolade og marengs

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

TILBEHØR

KNUSTE KARTOFLER 35

med mascarpone og brøndkarse

POMMES FRITES 35

med urtesalt

SPIDSKÅLSSALAT 35

Crudité af spidskål vendt med estragon, skalotteløg, hasselnød og æblevinaigrette

PORTOBELLO 35

Stegt i smør og vendt med persille og skalotteløg

PAK CHOI 35

Glaseret pak choi med cashewnødder

SAUCER & DIPS

BEARNAISE 35

RØDVINSSAUCE 35

ROSMARINSKY 35

AIOLI 10

VINMENU

Vinmener skal vælges af hele selskabet og være ens

KEEP IT FLOWING 175 KR (søndag-torsdag)

Minimum 10+ personer

All you can drink i bobler, hvidvin og rødvin i 2 timer. I inkluder øl + 50 KR

KEEP IT FLOWING 225 (fredag-lørdag)

Minimum 10+ personer

All you can drink i bobler, hvidvin og rødvin i 2 timer. Inkluder øl + 50 KR