

MADKLUBBEN ØSTERBRO

NYTÅRSMENU 800 // VINMENU 250/400 // COCKTAILMENU 300

SNACKS

ØSTERS

2 østers serveret med to slags vinaigrette og citron

PUFFET GRIS

Puffet gris med eddike og persillestøv

CROQUET

Croquet på and i panko med kørvelemulsion

FORRET

HUMMER

Hummerbrud med syltede enokisvampe, sprød estragon-tapioka & hummersauce

MELLEMRRET

BAGT TORSK

Bagt, saltet torsk med græskarpuré, sprødt torskeskind, kørvel & brunet smør med soya & chili

HOVEDRET

BEEF WELLINGTON

Indbagt oksemørbrad, duxelles med trøffel, sellericreme, shiitakesvampe & trøffelsauce

Tilkøb vintertrøffel +50 kr.

DESSERT

CHOKOLADE

Sprød chokoladebund med hvid chokoladecreme, chokoladeflager & appelsinsorbet

VINMENU #1 | 250

NV, BRUT, BLANC DE BLANC

Charles Bailly, Frankrig

2019, SAUVIGNON BLANC

Pelusas Wines, CentralValley, Chile

2018, CHARDONNAY

Terrazas De Los Andes, Mendoza, Argentina

2018, NEBBIOLO D' ALBA 'VALMAGGIORE'

Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien

+ KAFFE

VINMENU #2 | 400

NV, BRUT, VEUVECLICQUOT 'PONSARDIN'

Reims, Frankrig

2017, BOURGOGNE BLANC

Vincent Girardin, Frankrig

2014, SPÄTBURGUNDER

Weingut DR. Siemens, Tyskland

2014, BAROLO

Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien

NV, BRUT, BLANC DE BLANC

Charles Bailly, Frankrig

KAFFE & 10 YEARS TAWNY

Fonseca, Portugal

COCKTAILMENU | 300

FRENCH 75

SPICY MAI TAI

GOOD THYMES

OLIVETO