

KLASSISK MENU

- FORRET -

MARMORERET TORSK

MED SYLTEDE GRØNNE TOMATER, SORTE
TAPIOKACHIPS, PERSILLEMAYO OG JULESALAT

(ALLERGENER: ÆG, FISK)

DASHWOOD, SAUVIGNON BLANC

- MELLEMRRET -

SØTUNGE A LA CROUTON

SØTUNGE A LA CROUTON MED JOMFRUHUMMER,
FUMÉT, RISTET GRØNKÅL OG SHIITAKESVAMPE

(ALLERGENER: GLUTEN, ÆG, FISK, LAKTOSE)

SEBASTIANI, CHARDONNAY

- HOVEDRET -

TOURNEDOS ROSSINI

LANGTIDSSTEGT OKSEMØRBRAD MED SAUCE
BORDELAISE, ANDELEVERMOUSSE, TOAST MELBA,
POMMES ANNA, HVIDVINSPOCHERET BORETTANELØG
OG TRØFFELSAUCE

(ALLERGENER: GLUTEN, LAKTOSE, ALKOHOL)

BAROLO, NEBBIOLI

- DESSERT -

CHOKOLADEMOUSSE

MED HAVTORNSSORBET, KRYSTALLISERET HVID
CHOKOLADE, SPRØD KARAMEL OG BROKEN
GEL PÅ HAVTORN

(ALLERGENER: ÆG, LAKTOSE)

NOBLE SEMILLON

NYTÅRSMENU 600 KR.

VINMENU 325 KR.

madklubben
Esbjerg

VEGETARISK MENU

- FORRET -

HOKKAIDO-CARPACCIO

CARPACCIO AF HOKKAIDO MED SYLTET GLASKÅL,
BRUNET SMØRSAUCE MED SOYA,
MACADAMIANØDDER OG LIME

(ALLERGENER: LAKTOSE, NØDDER)

SEBASTIANI, CHARDONNAY

- MELLEMRER -

JORDSKOKKER

JORDSKOKKEPURÉ, BAGTE JORDSKOKKER,
JORDSKOKKECHIPS, GRANATÆBLE, GRØN
ÆBLESKUM OG BRØNDKARSE

ESSENCE, RIESLING

- HOVEDRET -

GRØNTSAGSSYMFONI

POMMES ANNA, HVIDVINSPOCHEREDE
BORETTANELØG, BAGT GULEROD, MELBA TOAST,
RØDBEDEPURÉ, FRITERET GRØNKÅL OG REVET TRØFFEL

(ALLERGENER: LAKTOSE)

SHEBANG, ZINFANDEL

- DESSERT -

CHOKOLADEMOUSSE

MED HAVTORNSSORBET, KRYSTALLISERET HVID
CHOKOLADE, SPRØD KARAMEL OG BROKEN
GEL PÅ HAVTORN

(ALLERGENER: LAKTOSE)

NOBLE SEMILLON

NYTÅRSMENU 450 KR.

VINMENU 325 KR.

madklubben
Esbjerg