

# Madklubben

## GRILL

### KLASSISK NYTÅRSMENU

Menu 850 kr./person // Vinmenu 350 kr./person

## SNACKS

Caviar på smørstegte blinis, citruscreme & purløg

(Allergener: Gluten, æg, fisk, laktose)

Rødbede, solbær & friskost

(Allergener: Laktose)

Sprøde kartoffelchips med røget torskerogn & æble

(Allergener: Æg, fisk)

## FORRET

### RÅMARINEREDE KAMMUSLINGER

Råmarinerede kammuslinger med lun yuzu-hollandaise, sprøde salater, saltet agurk, peberrod, ristet brød & tørrede urter

(Allergener: Gluten, æg, laktose, bløddyr)

## MELLEMRET

### OKSETATAR

Rørt tatar af okseinderlår, Karl Johan, rødbeder, sprød rug, syltede sennepskorn & syltede bøgehatte

(Allergener: Gluten, sennep)

## VINMENU

### CHAMPAGNE

NV Brut Grande Reserve André Clouet

### RØDVIN

Bourgogne Rouge Pinot Noir, Faiveley

### RØDVIN

Cabernet Sauvignon 'Heritage Collection' DeLoach Vineyards

### PORTVIN

10 Year Old Tawny Port Burmester

## HOVEDRET

### CHATEAUBRIAND

Chateaubriand af oksemørbrad, grillet & glaseret med sort hvidløg & citrontimian serveret med en halv grillet hummer

(Allergener: Krebsdyr, laktose)

## TILBEHØR

Kartoffelpuré med trøffelsmør & citronskal

(Allergener: Laktose)

Grillet selleri med dukkah & tahin

(Allergener: Æg, laktose, nødder, selleri)

Sprød radicchio med syltede pærer, valnødder, dild & syrnet fløde

(Allergener: Laktose, nødder)

Trøffelsauce på okse, portvin & vintertrøfler

(Allergener: Laktose)

## DESSERT

### GÂTEAU MARCEL

Gâteau Marcel på 66% Valrhona-chokolade, saltet karamel, kakaocrumble & passionsfrugtsorbet

(Allergener: Gluten, æg, laktose)

# Madklubben

## GRILL

### VEGETARISK NYTÅRSMENU

Menu 800 kr./person // Vinmenu 350 kr./person

## SNACKS

**Grillede svampe** på sprødt surdejsbrød med syltede tyttebær (VG)

(Allergener: Gluten)

**Ravioli af selleri** med citroncreme & frisk karse (VG)

(Allergener: Selleri)

**Sprøde kartoffelchips** med Karl Johan-mayo & svampestøv (VG)

## FORRET

### JORDSKOKKER

Økologiske jordskokker, hasselnøddecreme, krydderurter, saltede mandler, æblevinaigrette & estragon (VG)

(Allergener: Nødder)

## MELLEMRRET

### SVAMPEBOUILLON

Svampebouillon på stegte og syltede svampe, cremet æggeblomme, tørrede tyttebær & karse (V)

(Allergener: Æg)

## VINMENU

### CHAMPAGNE

NV Brut Grande Reserve André Clouet

### RØDVIN

Bourgogne Rouge Pinot Noir, Faiveley

### RØDVIN

Cabernet Sauvignon 'Heritage Collection' DeLoach Vineyards

### PORTVIN

10 Year Old Tawny Port Burmester

## HOVEDRET

### BAGTE RØDBEDER

Bagte rødbeder med grillede løg, tørret solbær & vintertrøfler (VG)

## TILBEHØR

**Kartoffelpuré** med trøffel & citronskal (V)

(Allergener: Laktose)

**Grillet selleri** med chimichurri, syltet citron & ristede hasselnødder (VG)

(Allergener: Nødder, selleri)

**Sprøde salater** med syltede pærer, valnødder, dild & vinaigrette (VG)

(Allergener: Nødder)

**Rødbedesauce** på reduceret rødbedesaft, solbær & trøffel (VG)

## DESSERT

### CHOKOLADEMOUSSE

Mousse på 66% Valrhona-chokolade, saltet karamel, kakaocrumble & frisk passionsfrugtsorbet (V)

(Allergener: Gluten, æg, laktose)

VG = Vegansk | V = Vegetarisk

\*Alle retter kan laves vegansk