

madklubben

— ODENSE —

KLASSISK MENU

- SNACKS -

friterede østers med stikkelsbærkompot

(Allergener: Gluten, æg)

torskebrandade med dildmayo

(Allergener: Gluten, æg, fisk)

dumpling lavet på rejer/frilandsgris med yuzu og soya

(Allergener: Gluten, krebsdyr, æg, soya, laktose, sesamfrø)

ANDRÉ CLOUET CHAMPAGNE

- FORRET -

JOMFRUHUMMER

grillet jomfruhummer med gulerodsvariation og havtorn

(Allergener: Krebsdyr, laktose)

GRÜNER VELTLINER, WAGRAM

- MELLEMRÉT -

HØNSESOUFFLÉ

morkel farseret med hønsesoufflé med røget marv-bouillon,
friske urter og vintertrøfler

(Allergener: Æg, laktose)

SEBASTIANI, CHARDONNAY

- HOVEDRET -

OKSEMØRBRAD

helstegt oksemørbrad, variation af rødbeder, pommes anna,
kalvesky med trompetsvampe og trøfler

(Allergener: Laktose, alkohol)

AMARONE DELLA VAL POLICELLA

- DESSERT -

CHOKOLADEFONDANT

chokoladefondant med vaniljeis, solbær og guldstøv

(Allergener: Gluten, æg, laktose)

MOSCATO D' ASTI

Nytårsmenu 750 kr.

Vinmenu 400 kr.

madklubben

— ODENSE —

VEGETARISK MENU

- SNACKS -

arancini med parmesanmayo

(Allergener: Gluten, æg, laktose, alkohol)

dumpling på shiitakesvampe med yuzu og soya

(Allergener: Gluten, æg, soya, sesamfrø)

kartoffelkroket med Karl Johan-mayo

(Allergener: Gluten, æg)

ANDRÉ CLOUET CHAMPAGNE

- FORRET -

BLOMKÅLSSUPPE

cremet blomkålssuppe med blomkålscrudité, ristet

blomkål med brunet smør og hasselnødder

(Allergener: Laktose, nødder)

COTÉ MAS, ROSÉ

- MELLEMRRET -

SVAMPERAVIOLI

svamperavioli med kastanje creme, ristede cashewnødder, friteret

salvie og trøfler

(Allergener: Gluten, laktose, nødder)

GRÜNER VELTLINER, WAGRAM

- HOVEDRET -

BAGTE BEDER

små bagte beder med friteret grønkål, tyttebær serveret med

balsamicoreduktion med figner og trøfler

(Allergener: Laktose, nødder)

DELOACH, CABERNET SAUVIGNON

- DESSERT -

CHOKOLADEFONDANT

chokoladefondant med vaniljeis, solbærvariation og guldstøv

(Allergener: Gluten, æg, laktose)

MOSCATO D' ASTI

Nytårsmenu 650 kr.

Vinmenu 400 kr.