

# Menu

Forret

## Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.  
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Mellemret

## Vol-au-vent

med kammuslinger, håndpillede rejer og krebshealer vendt i cremet champagnesauce. Serveres med spinat, jordskokker, ørredrogn og tallerkensmækkere.

Hovedret

## Stegt helleflynder

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.  
Serveres med solbærglaserede rødbeder, pocherede løg med salsa verde, Karl Johan-sauce og brøndkarse.

Dessert

## Intens mørk chokoladekage

med vaniljemousse og syltede brombær.  
Serveres med crumble af pistacienødder, hvid chokolade og solbær og rød skovsyre.

Madklubben

# Menu

Forret

## Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.  
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Mellemret

## Vol-au-vent

med kammuslinger, håndpillede rejer og krebshealer vendt i cremet champagnesauce. Serveres med spinat, jordskokker, ørredrogn og tallerkensmækkere.

Hovedret

## Stegt helleflynder

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.  
Serveres med solbærglaserede rødbeder, pocherede løg med salsa verde, Karl Johan-sauce og brøndkarse.

Dessert

## Intens mørk chokoladekage

med vaniljemousse og syltede brombær.  
Serveres med crumble af pistacienødder, hvid chokolade og solbær og rød skovsyre.

Madklubben

# Menu

Forret

## Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.  
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Mellemret

## Vol-au-vent

med kammuslinger, håndpillede rejer og krebshealer vendt i cremet champagnesauce. Serveres med spinat, jordskokker, ørredrogn og tallerkensmækkere.

Hovedret

## Stegt helleflynder

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.  
Serveres med solbærglaserede rødbeder, pocherede løg med salsa verde, Karl Johan-sauce og brøndkarse.

Dessert

## Intens mørk chokoladekage

med vaniljemousse og syltede brombær.  
Serveres med crumble af pistacienødder, hvid chokolade og solbær og rød skovsyre.

Madklubben

# Menu

Forret

## Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.  
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Mellemret

## Vol-au-vent

med kammuslinger, håndpillede rejer og krebshealer vendt i cremet champagnesauce. Serveres med spinat, jordskokker, ørredrogn og tallerkensmækkere.

Hovedret

## Stegt helleflynder

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.  
Serveres med solbærglaserede rødbeder, pocherede løg med salsa verde, Karl Johan-sauce og brøndkarse.

Dessert

## Intens mørk chokoladekage

med vaniljemousse og syltede brombær.  
Serveres med crumble af pistacienødder, hvid chokolade og solbær og rød skovsyre.

Madklubben