

Menu

Forret Kantarelbisque

med sprød svampekrokette og råsyltet fennikel.
Serveres med estragonolie, kørvel og surdejsbrød.

Hovedret Glaseret knoldselleri

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.
Serveres med solbærglaserede rødbeeder, 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 Kantarelbisque

med sprød svampekrokette og råsyltet fennikel.
Serveres med estragonolie, kørvel og surdejsbrød.

Hovedret Glaseret knoldselleri

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.
Serveres med solbærglaserede rødbeeder, 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 Kantarelbisque

med sprød svampekrokette og råsyltet fennikel.
Serveres med estragonolie, kørvel og surdejsbrød.

Hovedret Glaseret knoldselleri

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.
Serveres med solbærglaserede rødbeeder, 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 Kantarelbisque

med sprød svampekrokette og råsyltet fennikel.
Serveres med estragonolie, kørvel og surdejsbrød.

Hovedret Glaseret knoldselleri

med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.
Serveres med solbærglaserede rødbeeder, 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