

# madklubben

## KØBENHAVN

KLASSISK NYTÅRSMENU 800 KR.  
VINMENU 450 KR.

Køb billet til nytårsaften via bordreservation.

### ::SNACKS

#### KYLLINGECHIPS

Med luftig sifon  
(Allergener: Æg, sennep)

#### CONFITERET VAGTEL

Confiteret vagtel lår med estragonmayo  
(Allergener: Æg, sennep)

*Champagne, André Clouet*

### ::FORRET

#### HUMMERBISQUE

Med halv hummer, æblepuré, syltede  
sennepskorn og dild  
(Allergener: Krebssdyr, sennep, alkohol)

*Schloss Lieser, Riesling*

### ::HOVEDRET

#### OKSEMØRBRAD

Saltbagt selleri, karamelliseret knoldselleripuré, trøffel og  
rødvinsauce  
(Allergener: Laktose, selleri, alkohol)

*Guidalberto, Tenuta San Guido*

### ::OST

#### TO SLAGS OSTE

Med behørig garniture  
(Allergener: Gluten, laktose)

### ::DESSERT

#### NOUGATMOUSSE

Med syltede blommer og krystalliseret  
hvid chokolade  
(Allergener: Laktose, nødder)

*Portvin 10 års Tawny, Fonseca*

### ::TIL KAFFEN

#### KRANSEKAGE

# madklubben

## KØBENHAVN

PESCETARISK NYTÅRSMENU 800 KR.

VINMENU 450 KR.

Køb billet til nytårsaften via bordreservation.

### ::SNACKS

#### LAKSETATAR

Med ristet brioche, brunet smør og soya  
(Allergener: Gluten, laktose)

#### KRUSTADER

Med rygeost og ørredrogn  
(Allergener: Gluten, laktose)

*Champagne, André Clouet*

### ::FORRET

#### HUMMERBISQUE

Med halv hummer, æblepuré, syltede  
sennepskorn og dild  
(Allergener: Krebsdyr, sennep, alkohol)

*Schloss Lieser, Riesling*

### ::HOVEDRET

#### NYTÅRSTORSK

Stegt torsk, kaviar, stegt palmekål, syltede løg og  
muslingesauce  
(Allergener: Laktose, sennep, bløddyr)

*Bourgogne Blanc, Clos Du Chateau*

### ::OST

#### TO SLAGS OSTE

Med behørig garniture  
(Allergener: Gluten, laktose)

### ::DESSERT

#### CITRON SORBET

Med syltede blommer og krystalliseret,  
hvid chokolade  
(Allergener: Laktose, nødder)

*Portvin 10 års Tawny, Fonseca*