

Menu

Forret Kantarelbisque

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

Mellemret Vol-au-vent

med butternut squash, ristede kastanjer og trøffel vendt i cremet champagnesauce.

Serveres med spinat, jordskokker, tangperler og tallerkensmækkere.

Hovedret Glaseret knoldselleri

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 Kantarelbisque

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

Mellemret Vol-au-vent

med butternut squash, ristede kastanjer og trøffel vendt i cremet champagnesauce.

Serveres med spinat, jordskokker, tangperler og tallerkensmækkere.

Hovedret Glaseret knoldselleri

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 Kantarelbisque

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

Mellemret Vol-au-vent

med butternut squash, ristede kastanjer og trøffel vendt i cremet champagnesauce.

Serveres med spinat, jordskokker, tangperler og tallerkensmækkere.

Hovedret Glaseret knoldselleri

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 Kantarelbisque

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

Mellemret Vol-au-vent

med butternut squash, ristede kastanjer og trøffel vendt i cremet champagnesauce.

Serveres med spinat, jordskokker, tangperler og tallerkensmækkere.

Hovedret Glaseret knoldselleri

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