

madklubben — ODENSE —

KLASSISK MENU

- SNACKS -

ØSTERS

purløg, gruyere & urte støv

TATAR

krustade, gochujang & enoki

KYLLINGECHIPS

trøffel & mascarpone

CHAMPAGNE, ANDRÉ CLOUET - GRAND CRU

- FORRET -

HUMMERBISQUE

jomfruhummer, kombucha, fennikel, æble & urt

RIESLING 'MINERAL', DOMAINE WEHRLE - ALSACE

- MELLEMRRET -

TORSK

tobiko muslinge blanquette & rødbede

CHABLIS, PASCAL BOUCHARD - BOURGOGNE

- HOVEDRET -

OKSEMØRBRAD

foie gras, friskrevet trøffel,
kartoffelmos & madagaskarpebersauce

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEU MAUCOIL - RHÔNE

- DESSERT -

CHOKOLADE OG BANAN

banan, chokolade, hasselnød, fløde & vanilje

MOSCATO D'ASTI, CASCINA PIAN D'OR - PIEMONTE

800

TILKØB VINMENU - 5 GLAS - 450,-

madklubben
— ODENSE —

VEGANSK MENU

- SNACKS -

TOFU

teriyaki, sesam & koriander

AVOKADO

vaffel, gochujang & enoki

RODFRUGTCHIPS

trøffelcreme

CHAMPAGNE, ANDRÉ CLOUET - GRAND CRU

- FORRET -

SELLERI

filodej, timian, grønkål & ribs

RIESLING 'MINERAL', DOMAINE WEHRLE - ALSACE

- MELLEMRRET -

TATAR

rødbede, dijon, peberrod, dild & malt

CHABLIS, PASCAL BOUCHARD - BOURGOGNE

- HOVEDRET -

BYGOTTO

morkler, karl johan & trøffel

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEU MAUCOIL - RHÔNE

- DESSERT -

CHOKOLADE OG BANAN

banan, chokolade, hasselnød, vegansk fløde & vanilje

MOSCATO D'ASTI, CASCINA PIAN D'OR - PIEMONTE

650

TILKØB VINMENU - 5 GLAS - 450,-