

Menu

Forret

Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyttet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvel 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 råsyttet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvel 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 råsyttet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvel 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 råsyttet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvel 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