

Menu

Forret

Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Hovedret

Stegt oksemørbrad

med Pommés 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

Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Hovedret

Stegt oksemørbrad

med Pommés 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

Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Hovedret

Stegt oksemørbrad

med Pommés 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

Hummerbisque

med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.
Serveres med harissaolie, kørvæl og surdejsbrød.

Hovedret

Stegt oksemørbrad

med Pommés 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