

MADSALEN

A LA CARTE

ME NU

TASTING MENUS

7 RETTER

Et udvalg fra vores a la carte 325,-
- serveret over tre omgange

Vin eller cocktailmenu 275,-

10 RETTER

Et udvalg fra vores a la carte 425,-
- serveret over fire omgange

Vin- eller cocktailmenu 350,-

Mineralvand med / uden brus 25,-

STORE RETTER

Striploin steak 225,-

med stegte kartofler, cognacsauce,
rosenkål & syltet løg
- let salat på siden

Helleflynder 185,-

med grønkål & tranebær
- Kartoffel på siden

Hjemmelavet tagliatelle 155,-

med jordskokker & svampe

Andebryst 185,-

Puré af rødkål, æble & sauce
- Kartoffel på siden

DESSERT

Vaniliemousse 95,-

med kirsebær & mørk cacao

Æblesorbet 95,-

med marengs, valnødder &
chantillycreme tilsmagt tonkanød

Dessert tapas 115,-

de 2 ovenstående med ekstra servering af
mandelis
- Serveret i tapas størrelse

Udvalg af oste 95,-

med knas & sødt
- tilvalg til tasting menu 55,-

SMÅ RETTER

Stegt sild 75,-

med sennep & løg

Jomfruhummer 125,-

med aioli & glaskål

Rimmet torsk 85,-

med fennikel, urtesalat & olivenolie

Langtids tilberedt Gris 85,-

med æble, timian & løg

Ølbraiseret oksehale 85,-

med jordskokkepuré, peberrod &
granatæblekerner

MADSALEN

DRINKS

ME NU

APERITIF

VORES ANBEFALINGER

Et glas cava renses dine smagsløg og sætter gang i appetitten **80**

Vi er vilde med gin & tonics. Prøv en af vores favoritter:

Hendrick's GT **100**
Sloe GT **100**
Best GT **95**
Rose's GT **95**

HVIDVINE PÅ GLAS

GRANBEAU, **75**
CHARDONNAY, FRANKRIG

WEINGUT **100**
LAURENTIUSHOF,
GUTSRIESLING,
TYSKLAND

RØDVINE PÅ GLAS

CHATEAU BARTHES, **95**
BANDOL, FRANKRIG

LA COUR DES DAMES, **75**
BOURGOGNE, FRANKRIG

SIGNATURE COCKTAILS

CO-MA COLLINS **95**
gin, citron, agurk, gingerbeer

EARL GREY'S REVIVAL **95**
earl grey vodka, agave, citron

MAI TAI **125**
rom, mandellikør, triple sec,
lime, mynte, passionsfrugt

SMOKEY COSMO **105**
mezcal, vodka, tranebær, lime

PASSION FOR SUMMER **100**
vodka, mynte, citron,
passionsfrugt