

MENU

Januar

VELKOMST

BOBLER & SNACKS

Ét glas perlende bobler og snacks udvalgt af køkkenet.

AMUSE

ODE TIL VORES DANSKE ÆBLER

Den sprøde, den i sylt, den i puré, den knasende, den bagte toppet med slynget urt, puffet butterdejsflager og krydret æbleolie.

FORRET

VESTERHAVSTORSK, RØDBEDE & ESTRAGON

Pocheret ballotine af Vesterhavstorsk med fermenteret grønne æbler, cremet estragon pisket med økologisk olie fra Bornholm, et spejl af klar rødbede-fumé og spæde salatskud på toppen.

HOVEDRET

OKSE, ØKOLOGISK PERSILLEROD & TRØFFEL.

Velhængt oksemørbrad med cremet Lammefjords persillerod, friteret persille og smørbagt Pommes Anna med Calvados syltede jordkokker, vinterurter og trøffelglace.

DESSERT

MARCIPAN, KIRSEBÆR & BITTER CHOKOLADE

Sød muffin bagt med æble, marcipan og citrus. Serveret på sprød mandelkrokant, bitter chokolade dertil fromage på kirsebær og likør.

AFTER DINNER

KAFFE • AVEC • SØDT

Stempelkaffe, avec og små søde sager.



MADKÆLDEREN
KOLDINGHUS

FROKOST | AFTEN | FEST | EVENT

Tlf. 75 50 47 98 | www.madkaelderens.dk