

# MENU

*Jul*

*November & december*

\*\*\*

SNACK & BOBLER

**TØRT • BLØDT • SPRØDT**

*Snacks udvalgt af køkkenet og bobler*

AMUSE

**ODE TIL VORES DANSKE JORDSKOK**

*Den sprøde, den i sylt, den i pure, den brændte, den knasende, den bagte toppet med vinterens urter og en skilt jordskokolie på økologisk rapskim.*

FORRET

**LET RØGET SKALDYRSSUPPE, URT I SYLT & HUMMER PÅ SPYD**

*Klaret suppe på 3 slags skaldyr og røget flynder, sprøde rodfrugter i brunoise med hummer i soufflé og brændt på spyd.*

HOVEDRET

**SPRØDSTEGT VAGTEL, KARL JOHANSVAMPE & WALDORF**

*Karl Johan farseret vagtel serveret med klassisk Waldorfsalat i sprød kurv af kartoffel, ristet selleripure og kraftig portvinsreduktion pisket på smør og timian.*

DESSERT

**KVÆDE TARTE TATIN, SALT KARAMEL & ÆBLE ISBOMBE**

*Klassisk butterdejsbagt Tarte Tatin, kvæde i smør og karamel glaseret med kvædesirup med kælderens isbombe på saltkaramel, vanilje parfait og æblesorbet.*

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](http://www.madkaelderens.dk)