




Mandag d. 19. september










SNACKS *(kun til kunder med 3 serveringer)*

-   Arancini – friterede risottokugler med trøffel og parmesanmayo (1 / pers.)

FORRET

-   Prosciutto e Melone – parmaskinke med cantaloupe-melon, basilikum og pinjekerner
-  *V: Stracciatella e Melone – stracciatella-ost med cantaloupe-melon, basilikum og pinjekerner*

HOVEDRET

-   Kødboller i tomatsauce
-  *V: Vegetariske kødboller i tomatsauce*
-  Ricottaost, parmesanost og persille
-  Penne piccolini vendt i ekstra jomfruolivenolie og tomatsauce
-   Rucola med ristede valnødder, valnøddevinaigrette og parmesan

BRØD

-   Hvidløgsbrød med smør, parmesan og persille



Gluten



Mælk



Nødder

ALT DET BEDSTE DU KENDER FRA MADKLUBBENS RESTAURANTER.

To eller tre serveringer | Altid hovedret + kombinationen af en forret, mellemret, snacks, dessert eller drikkevare.




Har du yderligere spørgsmål til allergener, kan du kontakte os på +45 78 74 65 06.
Vi tager glædeligt imod feedback på frokost@madklubben.dk.

Tirsdag d. 20. september






SNACKS

-   Smørbagte pekannødder, cayennepeber og rosmarin

FORRET *(kun til kunder med 3 serveringer)*

-  Po' boy-mini croissant med cajun-friteret reje og kreolsk remoulade
-   V: Po' boy-mini croissant med cajun-tempurastegt tofu og kreolsk remoulade

HØVEDRET

-   Gumbo med linguïça-pølser, løg, peberfrugt og bladselleri
 -   V: Gumbo med røget vegetariske pølser, løg, peberfrugt og bladselleri
- Forårsløg og Tabasco
- Uncle Ben's polerede hvide ris
-  Pandestegt majs, courgetter og basilikum
- Bønnesalat af haricot verts og voksbønner med urtevinaigrette

SPREAD

-  Pisket kærnemælkssmør

BRØD

-   Cheddar- og jalapeno-corn bread



Gluten



Mælk



Nødder

ALT DET BEDSTE DU KENDER FRA MADKLUBBENS RESTAURANTER.

To eller tre serveringer | Altid hovedret + kombinationen af en forret, mellemret, snacks, dessert eller drikkevare.

Har du yderligere spørgsmål til allergener, kan du kontakte os på +45 78 74 65 06.
Vi tager glædeligt imod feedback på frokost@madklubben.dk.





Onsdag d. 21. september



SNACKS *(kun til kunder med 3 serveringer)*

-  Marinerede grønne oliven og saltede mandler

FORRET

-   Brandade af torsk, kartofler, ekstra jomfruolivenolie, syltet citron, rogn og croutoner
-   *V: Hvidbønne- og artiskokpuré, ekstra jomfruolivenolie, syltet citron, tapiocaperler og croutoner*

HOVEDRET

-  Braiseret kyllingeoverlår med karamelliserede løg og grottelagret gruyèreost
-  *V: Stegte portobellosvampe med karamelliserede løg og grottelagret gruyèreost*
Persille
-   Knuste kartofler med persille, rasp, gærflager og smør
Ærter, skalotteløg, champignon, hjertesalat og estragon
-  Selleri, æbler, vindruer, valnødder og creme

SPREAD

Tapenade af sorte oliven

BRØD

-  Surdejsflute



Gluten



Mælk



Nødder

ALT DET BEDSTE DU KENDER FRA MADKLUBBENS RESTAURANTER.

To eller tre serveringer | Altid hovedret + kombinationen af en forret, mellemret, snacks, dessert eller drikkevare.

Har du yderligere spørgsmål til allergener, kan du kontakte os på +45 78 74 65 06.

Vi tager glædeligt imod feedback på frokost@madklubben.dk.

Tordag d. 22. september



FORRET

Kimchi-marineret laks med wasabimayo, frisée, agurk, koriander og sesam



V: Gedeost med dijonnaise, bøgehatte, frisée, estragon og valnødder

HOVEDRET



Vesterbroburger med dry-aged oksebøf i briochebolle



V: Vesterbroburger med tæmpehøf i briochebolle



Pickles, rødløg og Vesterbro dressing

Stegte kartofler med chilimayo

Grøn salat af helbladet salater med olie- og eddikedressing



Blomkål med citron og mandler

SPREAD



Cheddarostespread

DESSERT



Snickers milkshake med chokolade, karamel og saltet peanuts



Gluten



Mælk



Nødder

ALT DET BEDSTE DU KENDER FRA MADKLUBBENS RESTAURANTER.









To eller tre serveringer | Altid hovedret + kombinationen af en forret, mellemret, snacks, dessert eller drikkevare.

Har du yderligere spørgsmål til allergener, kan du kontakte os på +45 78 74 65 06.

Vi tager glædeligt imod feedback på frokost@madklubben.dk.

Fredag d. 23. september

SMØRREBRØD

-   Høns i asparges af velfærdsskylling i veloutésauce og asparges
-   *V: Fattigmandsasparges i asparges – skorzonerødder i veloutésauce og asparges*
-  Tarteletter, cherrytomater og persille (1 / pers.)
-   Æggesalat med karry, rød spidskål, ristet rugbrød, blomsterkapers og brøndkarse
-  Søde kartofler med berbere-krydret creme, syltede rødløg og ristede løg
Hele blade af hovedsalat

BRØD

-  Skiveskåret rugbrød

SPREAD

-  Øko smør

FORFRISKNING

Virgin drink med granatæble, lime og mynte



Gluten



Mælk



Nødder

ALT DET BEDSTE DU KENDER FRA MADKLUBBENS RESTAURANTER.

To eller tre serveringer | Altid hovedret + kombinationen af en forret, mellemret, snacks, dessert eller drikkevare.

Har du yderligere spørgsmål til allergener, kan du kontakte os på +45 78 74 65 06.

Vi tager glædeligt imod feedback på frokost@madklubben.dk.