

OPRÅB!

Kære gæst!

Hvis du tror, du kan få et alenlangt menukort holdt af eksperter, som holder foredrag om vinenes historie - eller hvis du tror, du kan få mad fra råvarer, som er hentet langt borte i eksotiske lande, så er du gået galt i byen. Hvis du til gengæld er med på at få et fremragende måltid af gode råvarer, til fornuftige penge, tilberedt af kokke, der ved hvad de laver, og serveret med øje for social food, så sæt dig godt til rette hos os. Dette er stedet hvor du med venner og familie kan nyde en ko, en gris eller en fisk uden at det koster en bondegård. Ud fra den filosofi og idé, vil vi gøre alt, hvad vi kan, for at du får den bedste oplevelse her hos os.

For os er sagen simpel: "Den tid du er her, skal du have det godt..."

Velkommen på *Madindustrien*.

DEN GODE START!

"Enhver aften på *Madindustrien* bør starte med et glas bobler eller en kølig drink..."

VEGA MEDIEN, CAVA BRUT (ØKOLOGISK)

Smagen er frisk og elegant med en god frugtsødme.

325 DKK fl. // 65 DKK gl.

INDUSTRIENS MULE

En populær og forfriskende drink.

Vodka - Thomas Henry ginger beer - Lime.

70 DKK

G/T

En klassisk aperitif.

Tanqueray gin* - San Pellegrino tonic - Agurk.

70 DKK

*Opgrader din gin for kun +20 DKK

LEMONTREE

En lækker favorit drink på *Madindustrien*.

Cointreau - Hjemmelavet lemonade - Citron - Lime - Mynte.

65 DKK

STRAWBERRY FIELDS

Jordbær og rom, what's not to like?

Lys rom - Hjemmelavet jordbær lemonade - Lime.

65 DKK

BLACKCURRANT 2.0

En læskende drink.

Gin - Solbær - San Pellegrino citron.

75 DKK

SNACKS!

"Lette snacks til 'den gode start' eller som første ret i din menu..."

Prøv alle 4 snacks for +150 DKK

SPARERIB

Spicy koreansk sparerib.

REJER

Friterede rejer med sauce tatar.

HOTWING

Hotwing med hvidløgsglace og sesam.

KROKETTER

Kartoffelkroetter med brun sauce.

FORRETTER!

KAMMUSLING

Rimmede kammuslinger med teriyaki marinade, sprøde kammuslingchips, lime og frisk koriander.

CANNELLONI

Cannelloni af porre, fyldt med hvid fisk og estragon, hertil en cremet flødesauce med estragon.

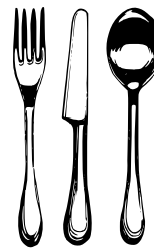
TATAR

Rørt oksetatar med soltørrede tomater, frisk oregano, sorte oliven og revet parmesan.

TAVLEFORRET

Spørg jeres tjener for dagens tavleretter.

(Der kan forekomme tillæg)



HOVEDRETTER!

KALV

Grillet kalvebavette med stegt grønkål, saltede mandler, syltede løg og kraftig rødvinsglace.

STEAK

300 g. grillet steak med sprøde fritter, luftig bearnaise og marineret salat.
+125 DKK

GRIS

Skaffekotelet af gris med saltbagte æbler, ristede kastanjer og sprøde flæskesvær. Hertil en krydret sauce med økologisk æblemost.

FISK

Bagt hvid fisk med smør sauterede porre, cremet bechamelsauce med muskatnød, hertil brunet smør og hasselnødder.

*spørg din tjener for dagens fisk

BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, sprød salat, estragonmayo og løgkompot med bacon og rødløg.

TAVLEHOVEDRET

Spørg jeres tjener for dagens tavleretter.
(Der kan forekomme tillæg)

SIDES!

"Lidt ekstra kærlighed til hovedretten og oplagt til deling ..."

Pommes frites med estragonmayo og krydderier.
45 DKK

Bagte rødløg med timian og revet vesterhavssost.
45 DKK

Knuste kartofler med krydderurter og smør.
40 DKK

DESSERTER!

SELLERI

Selleri braiseret i æblemost, serveres med citrontimian sorbet, mørk chokolade og æblesirup.

GRÆSKAR

Krydret græskartærte med blommesorbet og sprød mørdejscrumble.

PANNACOTTA

Honning pannacotta med gulerodssorbet, karamelliserede nødder og kanelcrumble.

OST

Ostebræt med 3 slags oste, sprødt brød og kompot.

ELEVDESSERT

Spørg jeres tjener for dagens elevdessert.
(Der kan forekomme tillæg)

"Nyd et dejligt glas portvin eller et glas sødmefuldt eiswein til desserten..."

PORTVIN 65 DKK

EISWEIN 90 DKK

MENU PRISER!

4 RETTER : 355 DKK

3 RETTER : 330 DKK

2 RETTER : 298 DKK



Se meget mere på: madindustrien.dk

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ



Hvis du har allergier, så tag fat i vores dejlige personale og køkkenet vil tage en snak med dig og sørge for dine ønsker!