



Kære gæst!

Velkommen på Madindustrien. Stedet, hvor du kan nyde et sæsonbetonet måltid, tilberedt af kokke, der brænder for faget, serveret med et smil og øje for dig, som gæst. Hos os er sagen simpel: *"Den tid du er her, skal du have det godt..."*

Velkommen på *Madindustrien*.

FULD TAVLE

Prøv Madindustriens tavlemenu, der består af 5 lækre, sæsonbestemte retter. Se det vedlagte menukort for hvilke retter, der gør sig gældende.

Du kan vælge mellem 3 retter, 4 retter eller du kan vælge at få den fulde tavle, der inkluderer kaffe og petit four.

FULD TAVLE!

5 RETTER : 500 DKK. inkl. Petit four til kaffen

4 RETTER : 450 DKK.

3 RETTER : 400 DKK.

VINMENU!

5 GLAS VIN : +375 DKK. inkl. kaffe

4 GLAS VIN : +300 DKK.

3 GLAS VIN : +225 DKK.

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.

75 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.

70 DKK

STRAWBERRY FIELDS

Jordbær og rom, what's not to like?

Lys rom - Hjemmelavet jordbær lemonade - Lime.

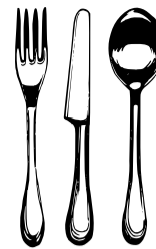
70 DKK

BLACKCURRANT 2.0

En læskende drink.

Gin - Solbær - San Pellegrino citron.

80 DKK



SNACKS!

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

SNACKBRÆT (NOK TIL 2 PERSONER)

Snackbræt med tørrede pølser, lagrede skinker, brød og mayo.

100 DKK

GRØNT

Blandede oliven, grillede artiskokker og brød.

60 DKK

LAKS

Sprød mørdej med rygeost og røget laks.

60 DKK

FORRETTER!

KYLLING

Friteret kylling med marinerede julesalat, valnøddepesto og cremefraiche.

SUPPE

Cremet miso suppe med blancheret kål, ristede cashewnødder og bønnespirer.

FISK

Dampet rulle af rødfisk med hvidvinssauce, sprøde rogn og friske urter.

HOVEDRETTER!

RIBEYE

250 g. grillet okse ribeye med sprøde fritter, luftig bearnaiseskum og bagte rodfrugter.

+125 DKK

KALV

Grillet kalvebavette med stegte auberginer, grillet peberfrugt og cremet polenta. Hertil kalvesauce med fyld af basilikum og kerner.

FISK*

Meuniere stegt fisk med smørsauterede porre og sorte oliven. Hertil en muskat sauce og hasselnødder.

(*Kan fås vegetarisk)

BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, stegte portobello svampe, syltede bøgehatte og svampemayo.

SIDES!

"Vælg lidt ekstra til hovedretten og oplagt til deling..."

FRITTER

Sprøde fritter med svampemayo.

50 DKK

KARTOFLER

Knuste kartofler med krydderurter og smør.

45 DKK

DESSERTER!

TIRAMISU

Cremet tiramisu med mandeliscrème og sprød crumble.

PÆRE

Pocheret pære i hvidvin, med bitter chokoladesauce, hvid chokoladecrème, pærecoulis og crumble.

OST

3 slags oste med sprødt brød og kompotter.

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

PORTVIN 65 DKK eller EISWEIN 90 DKK

MENU PRISER!

4 RETTER : 365 DKK

3 RETTER : 345 DKK

2 RETTER : 320 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!