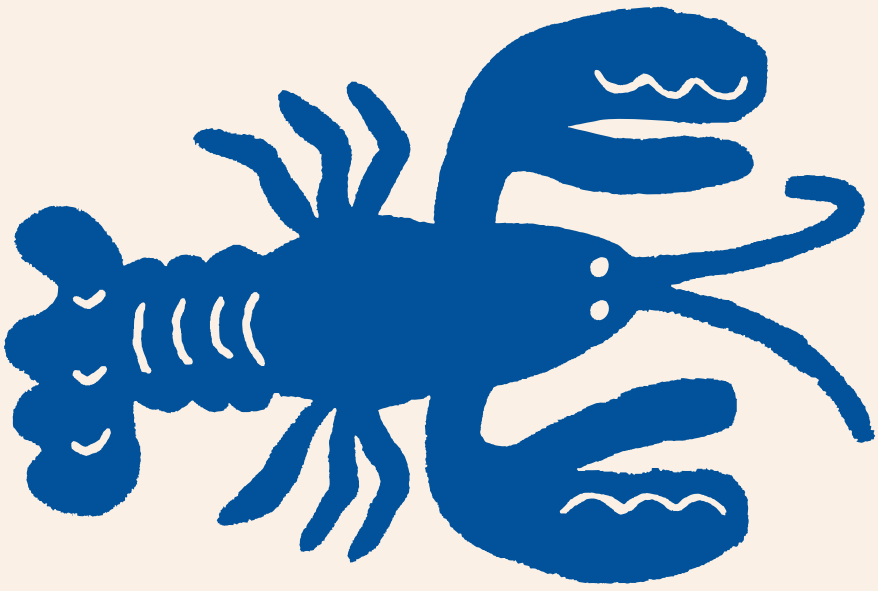


MEFISTO

20 RESTAURANT & GÅRDHAVE

FROKOST

APERITIF & STARTERS

NV Doyard-Mahé, 1'er cru, Blanc de Blancs, Vertus, Champagne	kr. 138,-
Mefistos aperitif – Ellenor Spritz (hyldeblomstlikør & mousserende vin)	kr. 118,-
NV Pierlant, Blanc de Blancs, Brut, Bordeaux, Frankrig	kr. 98,-
Gin Tonic med eller uden alkohol	kr. 98,-
Beet It, alkoholfri, vinøs og fyldig, med tranebær, kirsebær, rødbede, enebær og timian	kr. 88,-

SNACKS & HYGGELÆKKERIER

Hummersalat, en himmerigsmundfuld	kr. 78,-
Rejer i sprødt svøb med chilimayonnaise	kr. 68,-
Skinke 'Josélito' serveret på grillet brød	kr. 68,-
Oksetatar med rogn og peberrod	kr. 68,-
Kroketter af Karl Johan-svampe	kr. 58,-
Djævlevinger som i Brooklyn	kr. 58,-
Pommes frites med estragondip	kr. 58,-
Kartoffelchips med salvie og dip	kr. 48,-
Saltede hasselnødder og fyldte oliven	kr. 58,-

ØSTERS & CAVIAR I VARIATION

Østers

Vælg mellem naturel, gratinerede eller dybstegte.
Serveres med citron, vinaigrette, tabasco og agurk

Franske Fine de Claire	6 stk. kr. 198,-
Irske Oysri	6 stk. kr. 268,-
Franske Gillardeau	6 stk. kr. 368,-
Kollektion naturel	6 stk. kr. 278,-

Caviar

Vælg mellem nedenstående varianter.
Ledsages af blinis, creme fraiche, rødløg og citron

Prunier Classique	10g kr. 228,-
Prunier Paris, fransk stil, frisk og let modnet	30g kr. 598,-
Prunier St. James, engelsk stil, intens og godt modnet	30g kr. 598,-

CHAMPAGNER

NV Doyard-Mahé, 1'er cru Vertus, Blanc de Blancs	kr. 648,-
NV Doyard-Mahé Rosé, 1'er cru Vertus, Blanc de Blancs	kr. 748,-
NV Jean Pernet, 'Ismérie' Blanc de Noirs, Mesnil Sur Oger	kr. 798,-
NV Jean Pernet, 'Prestige', Grand Cru, Mesnil Sur Oger	kr. 878,-
2004 Jean Pernet, Grand Cru, Mesnil Sur Oger	kr. 1.248,-
2005 Pommery 'Cuvée Louise', Grand Cru, Reims	kr. 1.598,-

COCKTAILS

af Tchin-Tchin og Christophe Daudigny

Passionada, tango mellem passion, appelsin, vanilje og vodka	
Marquis af gin, hindbær, tranebær og citron	
Golden Ginger af whiskey, ingefær, æble, lime og amaretto	
Espresso Martini med vodka, Kahlúa og lakrids	
Cucidill af gin, hyldeblomst, agurk, dild, æble og citron	frit valg kr. 98,-

Alkoholfri

Designated, frisk og eksotisk, med masser af passionsfrugt, gulerod og ingefær	
Beet It, vinøs og fyldig, med tranebær, kirsebær, rødbede, enebær og timian	frit valg kr. 88,-

VINE PÅ GLAS

Hvid

2020 Sauvignon Blanc, Cape Town, Klein Constantia, Sydafrika	kr. 88,-
2021 Macon-Villages, Bourgogne, Chardonnay, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 88,-
2019 Riesling, Spätlese Lieblich, Pfalz, Palmberg, Tyskland	kr. 98,-
2020 Riesling-Blend, First Bottle, Nahe, Korrell, Tyskland ØKO	kr. 108,-
2021 Chablis, Bourgogne, Chardonnay, J. Moreau, Frankrig	kr. 128,-
2021 Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire, Domaine F. Millet, Frankrig	kr. 128,-

Rosé

2021 Mesta, Tempranillo, Península Vinicultores, Castilla, Spanien ØKO	kr. 88,-
2021 Coteaux d'Aix en Provence, Villa Aix, Frankrig ØKO	kr. 108,-

Rød

2020 Pinot Noir, Lodi, Californien, Golden State Vintners, USA	kr. 88,-
2020 Côtes du Rhône, Samörens, Ferraton, Frankrig	kr. 88,-
2018 Ribera del Duero, Los Cantos, Torremilanos, Spanien ØKO	kr. 98,-
2020 Beaujolais, Morgon, Mommessin, Frankrig	kr. 108,-

Det kostbare eller sjældne glas

Vi har en mindre samling af særlige vine.
Spørg venligst betjeningen om den aktuelle liste

ØL, VAND & SAFT PÅ FAD ELLER FLASKE

Carlsberg Pilsner fra fad	kr. 58,-
Udvalgte øl fra fad	kr. 68,-

Vælg mellem Brooklyn Special Effects, alkoholfri, Brooklyn Lager, Brooklyn IPA, Kronenbourg Blanc, Jacobsen Brown Ale eller Brygmesterens sæsonøl

Mikkeller, alkoholfri, Weird Weather eller Drink'in the Sun	kr. 48,-
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Zero eller danskvand	kr. 48,-
Æblemost, rabarber-, solbær- eller hyldeblomstsaft	kr. 48,-
Ramlösa, 0,8 liter	kr. 58,-
Postevand (gratis i forbindelse med andre drikkevarer)	pr. gæst kr. 25,-

AKVAVIT & SNAPSE

Taffel Akvavit Rød Aalborg	kr. 58,-
O.P. Anderson Original Aquavit ØKO	kr. 68,-
Linje Aquavit Original	kr. 68,-
Aalborg Jubilæums Akvavit	kr. 68,-
Aalborg Dild Akvavit	kr. 68,-
Den lokale snaps	kr. 78,-

KAFFE, TE & VARME DRIKKE

Kaffe på stempelkande	Ego kr. 38,- / Dig & mig kr. 58,- / Os kr. 78,-

Vælg mellem Honduras, syrlig og frugtig med noter af mango og kakao ØKO
Brazil, klassisk med noter af mørk chokolade eller
Decaf, uden koffein til den gode søvn – alle fra Lajmi Coffee Roasters

Te i potte, hvid, grøn eller sort	Ego kr. 38,- / Dig & mig kr. 58,-
Irsk kaffe, stærk og sød med nypisket skum	kr. 88,-
Varm chokolade med nypisket flødeskum	kr. 78,-

DIGESTIF & AVEC

Store og velskænkede – vælg selv fra vognen

De gode kr. 88,- De bedre kr. 138,- De allerbedste kr. 188,-

BRUNCH

Serveres også som lunch, hver dag indtil kl. 16.00. Se brunchen på bordskiltet

Bestående af syv små retter i én servering	kr. 258,-
Ledsages af kaffe eller te ad libitum	kr. 278,-

SYV SMÅ RETTER I ÉN SERVERING

kr. 258,-

Tilvalg til brunch

Æblemost, rabarber-, solbær- eller hyldeblomstsaft	pr. glas kr. 48,-
NV Doyard-Mahé, 1'er cru, Blanc de Blancs, Vertus, Champagne	kr. 138,-
Mefistos aperitif – Ellenor Spritz (hyldeblomstlikør & mousserende vin)	kr. 118,-
NV Pierlant, Blanc de Blancs, Brut, Bordeaux, Frankrig	kr. 98,-

LÆKKERBISKNER

Røget færøsk laks med stuvet spinat, citron og fleuron	kr. 148,-
Fiskefrikadeller rørt med krabbe, sauce remoulade og citron	kr. 158,-
Rødspættefileter, meunierestegte, selleriremoulade, agurk og tyttebær	kr. 168,-
Omelet med skinke 'Josélito', løg og ost, hertil en lille salat	kr. 138,-
Hønsesalat rørt med champignoner og asparges, surdejstoast og sprødt skind	kr. 138,-
Cæsarsalat vendt af romainesalat med kylling, parmesan og crouton	kr. 158,-
Chevre Chaud på bitre salater med valnødder og oliven	kr. 158,-

SMØRREBRØD, FRISK-SMURT & MED ET TWIST

Stegt sild med persille, dijon, syltede tyttebær og løg	kr. 118,-
Thysild, den hvide, med karrysalat og smilende vagtelæg	kr. 128,-
Håndpillede rejer på brioche med pocheret æg og hollandaise	kr. 148,-
Rødspættefilet, friteret, lagt med hummermayonnaise, rejer og citron	kr. 158,-
Røget ål med dildstuvede kartofler, chips og rogn	kr. 178,-
Østershatte, dybstegte, lagt med hummus, harissa og granatæbler	kr. 138,-
Dyrlægens natmad med andelever, saltkød, syltede rødløg og karse	kr. 138,-
Roastbeef af mørbrad med løg, surt, peberrod og spejlæg	kr. 158,-
Pariserbøf med sennepssyltet blomkål, beder, æggeblomme og brøndkarse	kr. 158,-
Brisler sprødstegte hertil svampe a la creme, persille og citron	kr. 158,-
Ostemad med stærk, lagret ost, hyben og sky	kr. 98,-

Vi anbefaler to stykker til den almindelige appetit

GRØNNE LÆKKERIER

Gratineret blomkål med sauce vierge, løg, kapers og persille	kr. 158,-
Skovsvampe a la creme med persille og mild hvidløg på surdejstoast	kr. 168,-
Trøffelrisotto og morkler fyldt med duxelles og crudité	kr. 258,-

KLASSIKERE

Blåmuslinger dampet i et hav af grøntsager og vin serveret med bouillonen	kr. 158,-
Fiskesuppe på vores facon med masser af havfrisk fisk og skaldyr, hertil aioli	kr. 198,-
Vores berømte stjerneskud lagt med rødspætte, røget laks og håndpillede rejer	kr. 228,-
Oksetatar med friterede østers, rogn, peberrod og brøndkarse	kr. 188,-

DAGENS FROKOST-SPECIALITETER

Den grønne suppe med surdejscroutoner	kr. 138,-
Vores klassiske frokostfisk med hvad dertil hører	kr. 258,-
Tre fiskelækkerier i én servering	kr. 298,-

HUMMER I TRE VARIATIONER

Grillet med jomfruolie, mild hvidløg og basilikum

Kogt og serveret naturel med kolde saucer, toast og citron

Dybstegt, serveret i egen skal, med et hav af grøntsager og varm sauce

Frit valg – halv kr. 268,- / hel kr. 498,-

Ledsages af grøn salat og pommes frites

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Version Petit, bestående af østers, halv hummer, rosérejer, middelhavsrejer og sardiner fra Prunier	pr. gæst kr. 498,-
Version Prestige, som ovenstående, men her tilføjes Prunier Caviar Classique 10g (pr. gæst), Kamchatka-krabbe samt det lune plateau bestående af blåmuslinger, jomfruhummer og soft shell-krabbe	pr. gæst kr. 998,-

Begge versioner ledsages af behørig garniture

OST & SØDT

Europæiske håndplukkede oste med knækbrød og marmelade	pr. stk. kr. 48,-
Osteudvalg med 5 slags, knækbrød og marmelade	kr. 158,-
Mefistos nøddehorn	2 stk. kr. 58,-
Iscreme og sorbet – helt enkelt	kr. 98,-
Yuzu-tærte med flødeskum og sorte kirsebær	kr. 98,-
Svesker fra Agen i armagnac og friskrørt iscreme	kr. 118,-

Bon Appétit

VINUDVALG

Champagne

NV Doyard-Mahé, 1'er cru Vertus, Blanc de Blancs	kr. 138,- / 648,-
NV Doyard-Mahé Rosé, 1'er cru Vertus, Blanc de Blancs	kr. 748,-
NV Jean Pernet, 'Ismérie' Blanc de Noirs, Mesnil Sur Oger	kr. 798,-
NV Jean Pernet, 'Prestige', Grand Cru, Mesnil Sur Oger	kr. 878,-
2004 Jean Pernet, Grand Cru, Mesnil Sur Oger	kr. 1.248,-
2005 Pommery 'Cuvée Louise', Grand Cru, Reims	kr. 1.598,-

Mousserende

NV Pierlant, Blanc de Blancs, Brut, Bordeaux, Frankrig	kr. 98,- / 448,-
2020 Prosecco Superiore, Rive di San Pietro, Veneto, Val d'Oca, Italien	kr. 488.-
NV Crémant d'Alsace Rosé, Brut, Domaine Rieflé, Frankrig ØKO	kr. 578,-
2018 Cornwall Brut, Camel Valley, England	kr. 698,-

Hvid

2020 Grillo, Vezzani, Sicilien, Italien	kr. 348,-
2020 Sauvignon Blanc, Cape Town, Klein Constantia, Sydafrika	kr. 88,- / 368,-
2019 Riesling, Spätlese Lieblich, Pfalz, Palmberg, Tyskland	kr. 88,- / 378,-
2021 Viognier, Y-series, South Australia, Yalumba, Australien	kr. 378,-
2021 Macon-Villages, Bourgogne, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 98,- / 398,-
2019 Oveja, Orange Wine, La Mancha, Bodegas Fontana, Spanien ØKO	kr. 388,-
2018 Pinot Blanc, Domaine Rieflé, Alsace, Frankrig ØKO	kr. 428,-
2020 Riesling-Blend, First Bottle, Nahe, Korrell, Tyskland ØKO	kr. 108/438,-
2019 Albariño, Immortalis, Rias Baixas, Bodegas Aylés, Spanien	kr. 438,-
2020 Le Chardonnay L'Artisan, Languedoc, Paul Mas, Frankrig	kr. 448,-
2019 Grüner Veltliner, Federspiel, Wachau, Tegernseerhof, Østrig	kr. 448,-
2018 Gewürztraminer, Domaine Rieflé, Alsace, Frankrig ØKO	kr. 458,-
2020 Savagning Nature, Côtes du Jura, Michel Tissot, Frankrig	kr. 468,-
2020 Chardonnay Gamla, Golan Heights Winery, Israel	kr. 478,-
2021 Chablis, Bourgogne, Chardonnay, J. Moreau, Frankrig	kr. 128,- / 548,-
2021 Sancerre, Sauvignon Blanc, Domaine F. Millet, Frankrig	kr. 128,- / 548,-
2019 Rully, Bourgogne, Chardonnay, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 568,-
2020 Beaujolais-Villages Chardonnay, Chateau de Pierreux, Frankrig	kr. 578,-
2020 Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Chardonnay, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 578,-
2019 Riesling Von den Grossen Lagen, Nahe, Korrell, Tyskland ØKO	kr. 678,-
2020 Chablis 1'er cru, Vaillons, J. Moreau, Frankrig	kr. 698,-
2019 Chardonnay, Russian River Valley, Sonoma, La Crema, USA	kr. 738,-
2019 Chateau Brown, Pessac-Léognan, Bordeaux, Frankrig	kr. 838,-
2019 Meursault, Bourgogne, Chardonnay, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 838,-

Rosé

2021 Mesta, Tempranillo, Península Vinicultores, Spanien ØKO	kr. 88,- / 348,-
2020 Centine, Sangiovese/Merlot, Castello Banfi, Toscana, Italien	kr. 398,-
2021 Coteaux d'Aix en Provence, Villa Aix, Frankrig ØKO	kr. 108,- / 448,-
2021 Bandol, Domaine Gros'Noré, Frankrig	kr. 538,-

Ved spørgsmål om allergener – henvend dig til betjeningen

VINUDVALG

Rød

2020 Pinot Noir, Lodi, Californien, Golden State Vintners, USA	kr. 88 / 358,-
2020 Grenache Noir, Nicolas Idiart, Frankrig	kr. 368,-
2020 Côtes du Rhône, Samörens, Ferraton, Frankrig	kr. 88,- / 378,-
2020 Pinot Noir, Lombardiet, Candoni Family, Italien ØKO	kr. 388,-
2019 Centine, Sangiovese/Cab. Sauvignon, Castello Banfi, Toscana, Italien	kr. 388,-
2018 Ribera del Duero, Los Cantos, Torremilanos, Spanien ØKO	kr. 98,- / 398,-
2018 Spätburgunder, Trocken, Nahe, Korrell, Tyskland ØKO	kr. 428,-
2020 Barbera d'Alba, La Gemella, Piemonte, Viberti, Italien	kr. 438,-
2020 Beaujolais, Morgon, Mommessin, Frankrig	kr. 108 / 458,-
2019 Pinot Noir, Reserve, Californien, Kendall-Jackson, USA	kr. 478,-
2020 Arbois Poulsard, Jura, Michel Tissot, Frankrig	kr. 498,-
2017 Beaujolais, Brouilly, Réserve, Chateau de Pierreux, Frankrig	kr. 598,-
2013 Santenay 1'er cru Les Gravières, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 638,-
2018 Barolo, Buon Padre, Piemonte, Viberti, Italien	kr. 668,-
2018 Châteauneuf-du-Pape 'Grand Pontal', Le Plan des Moines, Frankrig	kr. 748,-
2019 Bandol, Domaine Gros'Noré, Frankrig	kr. 798,-
2018 La Chapelle de Haut-Bages Libéral, Pauillac, Bordeaux, Frankrig	kr. 798,-
2019 Pinot Noir, Estate Outland Ridge, Kendall-Jackson, USA	kr. 798,-
2018 Volnay 1'er cru Robardelle, Bourgogne, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 848,-
2018 Cabernet Sauvignon, Mt. Veeder, Napa, Mt. Brave, USA	kr. 1.198,-
2017 Corton, Grand Cru 'Les Renardes', Nicolas Potel, Frankrig	kr. 1.298,-

Sød, Port & Madeira

2018 Riesling 'Paradies', Auslese, Nahe, Weingut Korrell, Tyskland	½ fl. kr. 378,-
NV Pineau des Charentes, Domaine L'Héraud, Cognac, Frankrig	kr. 88 / 398,-
Taylor's Fine White eller Tawny Port	kr. 88 / 398,-
Taylor's 10 års Tawny Magnum	kr. 98 / 948,-
Taylor's Late Bottled Vintage 2017	kr. 498,-
Taylor's Vargellas, Vintage Port 2008	kr. 698,-
Taylors's Vintage Port 2007	kr. 948,-
2001 Sercial Single Harvest, Henriques & Henriques, Madeira	kr. 998,-

Det kostbare eller sjældne glas

Vi har en mindre samling af særlige vine.
Spørg venligst betjeningen om den aktuelle liste

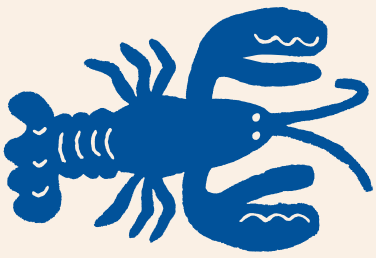
MEFISTOS HISTORIE

Bygningerne i Volden 18, 20 og 28, hvor Mefisto huserer, er fra cirka 1875, og Mefisto har eksisteret som restaurant siden 1995 i nr. 28. Før husede bygningerne de farverige værtshuse Karrusellen (nr. 28) og Gyngen (nr. 20).

Mefisto er djævleskikkelsen i Goethes kendte skuespil Faust, men allerede i det 16. århundrede optræder navnet Mefistofeles i tyske folkesagn som navn for djævlen. Navnet blev blandt andet valgt på grund af beliggenheden tæt ved Aarhus Teater.

Mefistos hummer og vægmalerierne i Bar 18 er begået af kunstneren Søren Behncke, som også kendes under kunstnernavnet Papfar.

ENKELT, UKOMPLICERET & HYGGELIGT



Mefisto
Restaurant & Gårdhave
Volden 20 | 8000 Aarhus C

mefisto.dk | info@mefisto.dk
tlf. +45 8613 1813
find os på

Firma- og betalingskort

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kreditkortkvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt.