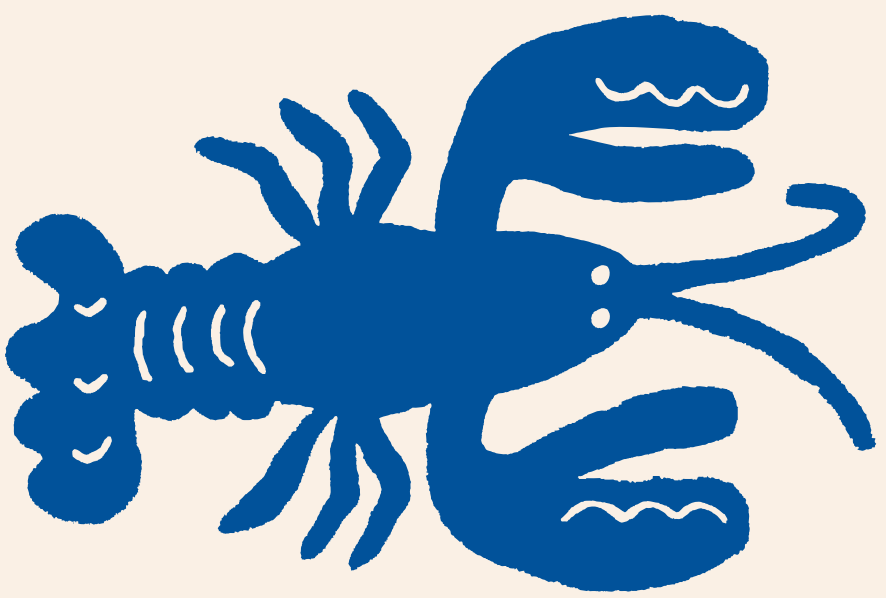




# MEFISTO



RESTAURANT  
& GÅRDHAVE

AFTEN

## 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,-          |
| <i>Vælg mellem Brooklyn Special Effects, alkoholfri, Brooklyn Lager, Brooklyn IPA, Kronenbourg Blanc, Jacobsen Brown Ale eller Brygmesterens sæsonøl</i> |                   |
| 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 hyldeblomstsft                                                                                                        | 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,- |
| <i>Vælg mellem Honduras, syrlig og frugtig med noter af mango og kakao ØKO<br/>Brazil, klassisk med noter af mørk chokolade eller<br/>Decaf, uden koffein til den gode søvn – alle fra Lajmi Coffee Roasters</i> |                                                 |
| 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,- |
|------------------|--------------------|--------------------------|

## FORRETTER

|                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Muslingesuppe med aroma af vadouvan og safran                                    | kr. 138,- |
| Tuncarpaccio med citronpeber, lime, hoisin og wasabi                             | kr. 138,- |
| Røget færøsk laks med flødestuvet spinat og fleur de sel                         | kr. 148,- |
| Håndpillede rejer i trængsel, serveret på brioche med smilende æg og hollandaise | kr. 148,- |
| Jomfruhummer i canneloni med bisque, mandler og salvie                           | kr. 178,- |

## LÆKKERBISKNER, DE LIDT STØRRE

|                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Blåmuslinger dampet i et hav af grøntsager og vin serveret med bouillonen      | kr. 158,- |
| Softshell-krabbe i tempura og sprøde grøntsager med mynte og koriander         | kr. 168,- |
| 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,- |
| Cæsarsalat vendt af romainesalat med kylling, parmesan og crouton              | kr. 158,- |
| Chevre Chaud på bitre salater med valnødder og oliven                          | kr. 158,- |
| Oksetatar med friterede østers, rogn, peberrod og brøndkarse                   | kr. 188,- |
| Carpaccio af okse som på Harry's Bar med mild sennep, parmesan og pinjekerner  | kr. 188,- |

## 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,- |

## MEFISTOMENUEN

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| Tre retter – fisk eller kød til hovedret     | kr. 398,- |
| Tre velvalgte og velskænkede glas vin dertil | kr. 298,- |

*Se menu og vine på bordskiltet. Hovedretten ledsages af behørig garniture*

## TRE RETTER

# kr. 398,-



## HUMMER I TRE VARIATIONER

Grillet med jomfruolie, mild hvidløg og basilikum

Kogt og serveret naturel med kolde saucer, toast og citron

Dybsteget, 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*

## HOVEDRETTER

Trøffelrisotto og morkler fyldt med duxelles og crudité

kr. 258,-

Grillet torskeryg på aspargeskål med sesam, harissa og romescosauce

kr. 258,-

Helstegt rødtunge med kål og sauce domineret af krydderurter

kr. 268,-

Schnitzel af duroc-gris med kaperssmør, persille og ansjos

kr. 258,-

## KLASSIKERE SERVERET FOR 2 ELLER FLERE GÆSTER

*Ved valg af en klassiker vælger I frit en af vores forretter,  
da tilberedningstiden kan være op til 40 minutter*

Pighvar indbagt med humtermusseline og champignoner, hertil spinat, svampe og hummersauce

Chateaubriand af oksemørbrad fra Himmerland stegt som peberbøf serveret med sauce diablo, bearnaise samt grillet grønt i sæson

pris pr. gæst kr. 498,-

## 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,-         |

# 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,-       |
| Taylor'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

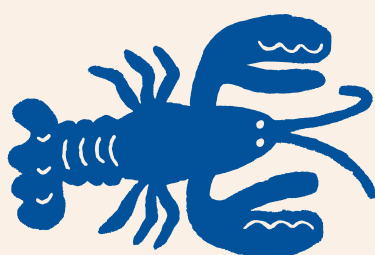
Bygningerne i Volden 18, 20 og 28, hvor Mefisto huserer, er fra cirka 1875, og Mefisto har eksisteret som restaurant siden 1995 i nr. 28. Før husede bygningerne de farverige værtshuse Karrusellen (nr. 28) og Gyngen (nr. 20).

Mefisto er djævelskikkelsen i Goethes kendte skuespil Faust, men allerede i det 16. århundrede optræder navnet Mefistofeles i tyske folkesagn som navn for djævelen. 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.