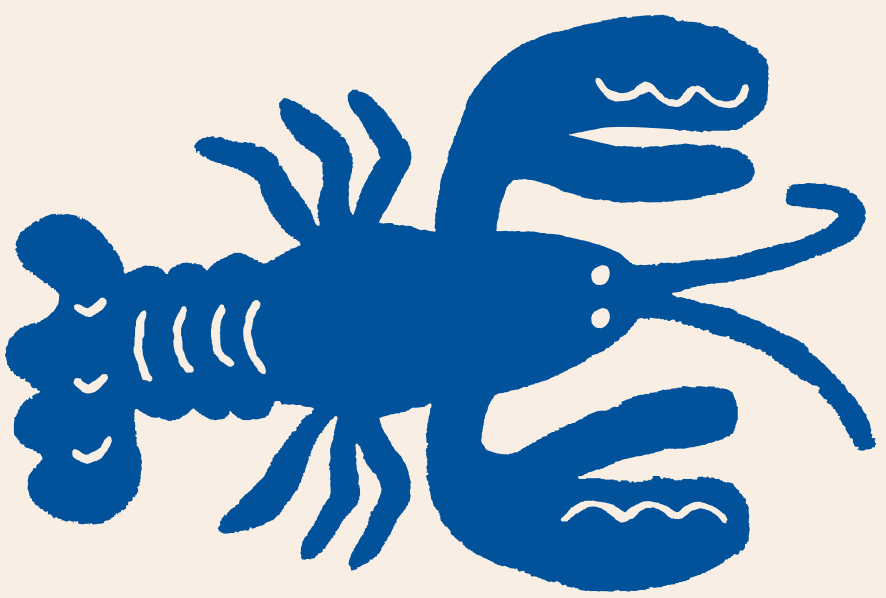




MEFISTO



RESTAURANT
& GÅRDHAVE

FROKOST

BRUNCH

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

Bestående af syv små retter i én servering	kr. 278,-
Ledsages af kaffe eller te ad libitum	kr. 298,-

SYV SMÅ RETTER I ÉN SERVERING

kr. 278,-

Tilvalg til brunch

Æblemost, rabarber-, solbær- eller hyldeblomstsaft	pr. glas kr. 58,-
Doyard-Mahé, 1'er cru, Cuvée Mefisto, BdB, Vertus, Champagne	kr. 158,-
Mefistos aperitif – Ellenor Spritz (hyldeblomstlikør & mousserende vin)	kr. 138,-
Pierlant, Blanc de Blancs, Brut, Bordeaux, Frankrig	kr. 98,-

FROKOSTFRISTELSER

Chevre Chaud på romainesalat i vinaigrette og oliven	kr. 148,-
Cæsarsalat på Annies facon med kylling, parmesan og croutoner	kr. 158,-
Laksetatar rørt med æggeblomme, purløg og rødløg dertil creme fraiche	kr. 158,-
Blåmuslinger dampet i et hav af urter serveret med aioli og pommes frites	kr. 168,-
Oksetatar med ørredrogn, peberrod og sauce verte	kr. 198,-
Fiskesuppe med aroma af safran og fyld af havfrisk fisk og skaldyr	kr. 198,-
Steak frites – tyndt skåret og grillet ribeye (200g) med fritter og bearnaise	kr. 248,-
Frokostfisk, dagens klassiske servering med hvad dertil hører	fra kr. 278,-
Tre fiskelækkerier i én servering	kr. 348,-

SMØRREBRØD OG FROKOSTKLASSIKERE

Højt belagte og vældigt store

Kryddersild med nye kartofler, creme fraiche og purløg	kr. 138,-
Kartoffelmad med sprød torsk og persille	kr. 138,-
Rejer i trængsel med mayonnaise, citron og dild	kr. 158,-
Skagensalat rørt med håndpillede rejer og krebschaler	kr. 158,-
Røget færøsk laks, håndskåret, med rørag og purløg	kr. 168,-
Rødspættefileter, meunierestegte, med agurkesalat og citron	kr. 178,-
Rødspættefilet, friteret, med hjemmerørt remoulade og citron	kr. 178,-
Roastbeef med bløde og stegte løg samt remoulade, surt og spejlæg	kr. 188,-
Pariserbøf med det hele. Pickles, peberrod, rødbeder og æggeblomme	kr. 188,-

*Vi anbefaler ét stykke til den almindelige appetit.
Snaps til smørrebrødet – spørg om udvalget*

SÆSONSPECIALITETER: SE DAGENS TAVLE

OST & SØDT

Udvalgte oste med kiks og marmelade	pr. slags kr. 58,- / 5 slags kr. 148,-
Rustik chokolade til kaffen	kr. 68,-
Kokostoppe med aroma af orange, gode til kaffen	2 stk. kr. 68,-
Iscreme og sorbet med søde aromaer, helt enkelt	kr. 118,-
Jordbærtærte lagt med chokolade, creme og sorbet	kr. 138,-

Ved spørgsmål om allergener – henvend dig til betjeningen

CAVIAR

Ledsages af blinis, creme fraiche, rødløg og citron

Prunier Classique	10g kr. 258,-
Prunier St. James, engelsk stil, intens og godt modnet	30g kr. 598,-

ØSTERS

Serveres naturel eller dybstegte, ledsaget af pikante saucer

Østerskollektion naturel, yuzu, tomat og chili	3 stk. kr. 118,- / 6 stk. kr. 228,-
Franske Fine de Claire	3 stk. kr. 118,- / 6 stk. kr. 228,-
Danske fra Limfjorden	3 stk. kr. 148,- / 6 stk. kr. 288,-

STJERNESKUD PÅ VORES FACON

Rødspætte, pocheret og stegt, lagt på salat med røget laks, håndpillede rejer og creme	kr. 298,-
--	-----------

HUMMER

Grillet med olivenolie, basilikum, mildt hvidløg og citron	
Naturel, friskkogt med kolde saucer, toast og citron	halv kr. 298,- / hel kr. 588,-
Jomfruhummer, grillet, med persille og citron hertil aioli	3 stk. kr. 258,-
Burger lagt med sprød hummercake, aromatiseret mayonnaise og coleslaw	2 stk. kr. 278,-
<i>Vores hummerserveringer ledsages af grøn salat, pommes frites og spicy sauce</i>	

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Vores plateau serveres i 2 etager, det kolde og det lune, ledsaget af behørig garniture

Det kolde: Skagen-salat med håndpillede rejer, 2 Fine de Claire østers, 1/2 kogt hummer, rosérejer samt udsøgte sardiner fra dåse	
Det lune: Blåmuslinger dampet i et hav af urter og vin samt taskekrabbeklør kogt med dild	Pris pr. gæst kr. 798,-

Tilvalg

Caviar Prunier Classique	10g kr. 258,-
--------------------------	---------------

VINE PÅ GLAS

Hvid

2020 Chardonnay, Alameda, Golden State Vintners, Californien, USA	kr. 88,-
2022 Sauvignon Blanc, Cape Town, Klein Constantia, Sydafrika	kr. 98,-
2021 Riesling, Spätlese Lieblich, Pfalz, Palmberg, Tyskland	kr. 98,-
2022 Macon-Villages, Bourgogne, Chardonnay, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 118,-
2022 Chablis, Bourgogne, Chardonnay, Domaine de Vauroux, Frankrig	kr. 138,-
2021 Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire, Domaine F. Millet, Frankrig	kr. 148,-

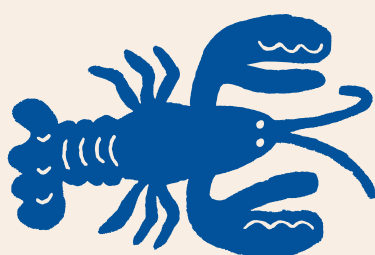
Rosé

2022 Mesta, Tempranillo, Peninsula Viniculture, Castilla, Spanien ØKO	kr. 88,-
2022 Coteaux d'Aix en Provence, Villa Aix, Frankrig ØKO	kr. 108,-

Rød

2020 Pinot Noir, Lodi, Californien, Golden State Vintners, USA	kr. 98,-
2019 Rioja, Crianza, Bodegas LAN, Spanien	kr. 98,-
2020 Ripasso, Villa Molino, Veneto, Sartori, Italien	kr. 108,-
2021 Barbera d'Alba, La Gemella, Piemonte, Viberti, Italien	kr. 118,-
2021 Bourgogne Pinot Noir, André Montessuy, Frankrig	kr. 148,-

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.