

MEFI^{STO}



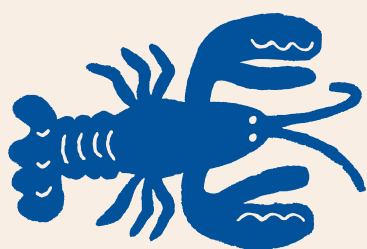
RESTAURANT
& GÅRDHAVE

AFTEN

APERITIF & SNACKS

Doyard-Mahé, 1'er cru, Cuvée Mefisto, BdB, Vertus, Champagne	kr. 138,-
Sommer-Kir, Bourgogne aligoté og crème de cassis	kr. 118,-
Mefistos aperitif – Ellenor Spritz (hyldeblomstlikør & mousserende vin)	kr. 138,-
Pierlant, Blanc de Blancs, Brut, Bordeaux, Frankrig	kr. 98,-
Gin Tonic	kr. 118,-
Quench & Tickle, lækre alkoholfrie cocktails, 3 varianter: Dark 'n' Stormy, Piña Colada, Mocca 'n' Tonic	kr. 98,-
Kartoffelchips med aroma af lime og chili	kr. 58,-
Oliven, store og smagfyldte, 2 variationer	kr. 58,-

MEFISTOMENUEN



Tre retter
Se bordskiltet

kr. 498,-

FORRETTER

Blåmuslinger, dampede i et hav af urter serveret med egen bouillon	kr. 138,-
Cæsarsalat på klassisk facon med parmesan og croutoner	kr. 138,-
Chevre Chaud på romainesalat i vinaigrette og oliven	kr. 148,-
Laksetatar rørt med æggeblomme, karse og peberrod	kr. 158,-
Rejecocktail, helt klassisk, med pikant sauce og paprika	kr. 168,-

KLASSIKERE

Cæsarsalat på Annies facon med kylling, parmesan og croutoner	kr. 198,-
Blåmuslinger, dampede, med pommes frites og andalusisk aioli	kr. 228,-
Oksetatar med ørredrogn, dybstegete østers, peberrod og skud	kr. 228,-

HOVEDRETTER

Grillet laks fra Færøerne med nye løg, gulerødder og aspargeskål. Hertil sauce på bagte hvidløg	kr. 298,-
Pighvar, meunierestegt. med sommerkål og hummer-bearnaise	kr. 398,-
Tournedos af oksemørbrad, stegt som peberbøf. Hertil cremet pebersauce samt grønne bønner	kr. 398,-

SÆSONSPECIALITETER: SE DAGENS TAVLE

OST & SØDT

Udvalgte oste med kiks og marmelade	pr. slags kr. 58,- / 5 slags	kr. 148,-
Cannelé, ét styk, med chokoladecreme og hindbær		kr. 38,-
Rustik chokolade til kaffen, kan deles af to		kr. 68,-
Softice i sommerklæder, rig på smag		kr. 98,-
Iscreme og sorbet med søde aromaer, helt enkelt		kr. 118,-
Citrontærte med brændt marengs og rabarbercoulis		kr. 138,-

Ved spørgsmål om allergener – henvend dig til betjeningen

STJERNESKUD PÅ VORES FACON

Rødspættefilet, stegt og pocheret, lagt på salat
med røget færøsk laks, håndpillede rejer og creme

kr. 298,-

ØSTERS

Serveres naturel eller dybstegte, ledsaget af pikante saucer

Østerskollektion naturel, 3 forskellige smage	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,-

HUMMER

Vores hummerserveringer ledsages af grøn salat, pommes frites og spicy sauce

Grillet med olivenolie, basilikum, mildt hvidløg og citron

Naturel, friskkogt med kolde saucer, toast og citron

halv kr. 298,- / hel kr. 588,-

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,-

CAVIAR

Ledsages af blinis, creme fraiche, rødløg og citron

Prunier Classique, kendt som én af de bedste baerri caviar i verden 10g kr. 258,-

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

VINE PÅ GLAS

Hvid & Mousserende

NV Pierlant, Cremant, Blanc de Blancs, Brut, Bordeaux, Frankrig	kr. 98,-
NV Doyard-Mahé, 1'er cru Vertus, Blanc de Blancs, Champagne	kr. 138,-
2022 Chardonnay, Alameda, Golden State Vintners, Californien, USA	kr. 88,-
2023 Sauvignon Blanc, Cape Town, Klein Constantia, Sydafrika	kr. 98,-
2023 Riesling-Blend, First Bottle, Nahe, Korrell, Tyskland ØKO	kr. 108,-
2022 Macon-Villages, Bourgogne, Chardonnay, Nicolas Potel, Frankrig	kr. 128,-
2022 Alvarinho, Graca da Pedra, Vinho Verde, Taylor's Flatgate, Portugal	kr. 128,-
2022 Chablis, Bourgogne, Chardonnay, Domaine de Vauroux, Frankrig	kr. 148,-

Rosé & Orange

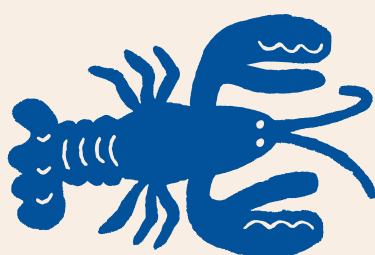
2023 Mesta, Rosé, Peninsula Viniculture, Castilla, Spanien ØKO	kr. 88,-
2023 Coteaux d'Aix en Provence, Rosé, Villa Aix, Frankrig ØKO	kr. 108,-
2023 Orange, Grüner Veltliner, Winzer Krems, Wachau, Østrig	kr. 98,-

Rød

2020 Pinot Noir, Lodi, Californien, Golden State Vintners, USA	kr. 98,-
2021 Rioja, Crianza, Bodegas LAN, Spanien	kr. 98,-
2022 Zweigelt "Gold Edition", Winzer Krems, Østrig	kr. 108,-
2022 Barbera d'Alba, La Gemella, Piemonte, Viberti, Italien	kr. 118,-
2021 Bourgogne Pinot Noir, André Montessuy, Frankrig	kr. 148,-

Bon Appétit

ENKELT, UKOMPLICERET & HYGGELIGT



Mefisto
Restaurant & Gårdhave
Volden 20 | 8000 Aarhus C

mefisto.dk | info@mefisto.dk

tlf. +45 8613 1813

find os på [f](#) [@](#) [👁](#)

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.