

MEFI<sup>STO</sup>



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. 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,-

## LUNCH

Chevre Chaud på romainesalat i vinaigrette og oliven	kr. 148,-
Laksetatar rørt med æggeblomme, karse og peberrod	kr. 158,-
Cæsarsalat på Annies facon med kylling, parmesan og croutoner	kr. 178,-
Blåmuslinger, dampede, med pommes frites og andalusisk aioli	kr. 198,-
Oksetatar med ørredrogn, dybstege østers, peberrod og skud	kr. 198,-
Steak Frites af grillet oksemørbrad. Hertil pommes frites og sauce bearnaise	kr. 248,-
Frokostfisk, dagens klassiske servering med hvad dertil hører	fra kr. 278,-
Tre fiskelækkerier i én servering (se sæsontavlen)	kr. 348,-

## SMØRREBRØD

*Højt belagte og vældigt store*

Thysild med lune kartofler, creme fraiche, peberrod og purløg	kr. 138,-
Håndpillede rejer i trængsel, med mayonnaise og citron	kr. 158,-
Skagensalat rørt med håndpillede rejer og krebshealer	kr. 158,-
Fiskefrikadeller med salat, grov remoulade og citron	kr. 158,-
Røget færøsk laks, håndskåret, med rørag og purløg	kr. 178,-
Rødspættefileter, meunierestegte, med agurkesalat og citron	kr. 188,-
Rødspættefilet, friteret, med hjemmerørt remoulade og citron	kr. 188,-
Pariserbøf med dybstege løg, pickles, peberrod og rødbeder	kr. 198,-

*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,-
Cannelé, ét styk, med chokoladecreme og hindbær	kr. 38,-
Rustik chokolade til kaffen, kan deles af to	kr. 68,-
Iscreme og sorbet med søde aromaer, helt enkelt	kr. 118,-
Citrontærte med brændt marengs og rabarbercoulis	kr. 138,-

# Bon Appétit

# 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 <b>ØKO</b>	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

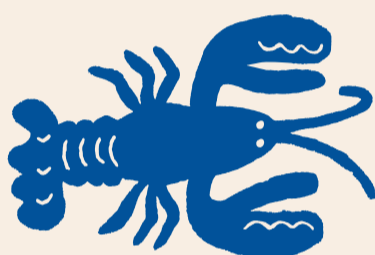
2023 Mesta, Rosé, Peninsula Viniculture, Castilla, Spanien <b>ØKO</b>	kr. 88,-
2023 Coteaux d'Aix en Provence, Rosé, Villa Aix, Frankrig <b>ØKO</b>	kr. 108,-
2023 Orange, Grüner Veltliner, Winzer Krems, Wachau, Østrig	kr. 98,-

### 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,-

*Ved spørgsmål om allergener – henvend dig til betjeningen*

# ENKELT, UKOMPLICERET & HYGGE LIGT



**Mefisto**  
**Restaurant & Gårdhave**  
**Volden 20 | 8000 Aarhus C**

[mefisto.dk](http://mefisto.dk) | [info@mefisto.dk](mailto: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.