

MEFISTO

20

RESTAURANT  
& GÅRDHAVE

AFTEN

## APERITIF

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,-
Gin Tonic	kr. 118,-
Quench & Tickle, lækre alkoholfrie cocktails, 3 varianter: Dark 'n' Stormy, Piña Colada, Mocca 'n' Tonic	kr. 98,-

## SNACKS

Kartoffelchips med aroma af lime og chili	kr. 58,-
Oliven, store og smagfyldte, 2 variationer	kr. 58,-
Nødder, saltede, røgede og spicy	kr. 68,-

## FORRETTER

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,-
Rejecocktail, helt klassisk, med pikant sauce og paprika	kr. 168,-
Blåmuslinger dampet i et hav af urter serveret med egen bouillon	kr. 168,-
Oksetatar med ørredrogn, peberrod og sauce verte	kr. 198,-

## SÆSONSPECIALITETER: SE DAGENS TAVLE

## MEFISTOMENUEN

*Se menu og vinanbefalinger på bordskillet*

## TRE RETTER – FISK ELLER KØD TIL HOVEDRET

# kr. 498,-

## HOVEDRETTER

Grillet færøsk laks med hummercreme, courgette, tomat og løg	kr. 298,-
Stegt pighvar med sommergulerødder og ærter med sauce domineret af rogn og krydderurter	kr. 398,-
Ribeye fra Himmerland, grillet (350g). Hertil sauce bearnaise og pommes frites	kr. 398,-

## 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,-

# Bon Appétit

*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,-

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

# 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,-

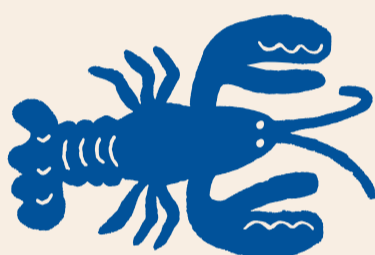
## Rosé

2022 Mesta, Tempranillo, Peninsula Viniculture, Castilla, Spanien <b>ØKO</b>	kr. 88,-
2022 Coteaux d'Aix en Provence, Villa Aix, Frankrig <b>ØKO</b>	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](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.