

MEFI<sup>STO</sup>



RESTAURANT  
& GÅRDHAVE

AFTEN

## APERITIF & SNACKS

Doyard-Mahé, 1'er cru, Cuvée Mefisto, BdB, Vertus, Champagne	kr. 138,-
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,-
Nødder, saltede, røgede og spicy	kr. 68,-

## 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, peberrod og pommes frites	kr. 228,-

## MEFISTOMENUEN

Se menu og vinanbefalinger  
på bordskillet

TRE RETTER – FISK  
ELLER KØD TIL HOVEDRET

**kr. 498,-**

## FORRETTER

Blåmuslinger, dampede i et hav af urter serveret med egen bouillon	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,-

## HOVEDRETTER

Grillet færøsk laks med hummersauce, grønkål, æbler og peberrod	kr. 298,-
Pighvar, meunierestegt, med vintergrønt og sauce simple	kr. 398,-
Tournedos af oksemørbrad med sauce bordelaise og grillede grøntsager samt pommes frites	kr. 398,-

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,-
Soft ice med guf, syltetøj og krymmel	kr. 98,-
Iscreme og sorbet med søde aromaer, helt enkelt	kr. 118,-
Pandekager med appelsin og vaniljeis	kr. 138,-
-	

**Bon Appétit**

# STJERNESKUD PÅ VORES FACON

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

kr. 298,-

## ØSTERS

*Serveres naturel eller dybstegte, ledsaget af pikante saucer*

Østerskollektion naturel, agurk-wasabi,

Bloody Mary og æble-lime

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

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,-

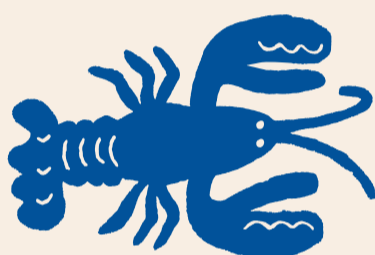
2022 Zweigelt "Gold Edition", Winzer Krems, Østrig kr. 108,-

2022 Barbera d'Alba, La Gemella, Piemonte, Viberti, Italien kr. 118,-

2021 Bourgogne Pinot Noir, André Montessuy, Frankrig kr. 148,-

*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.