

MEFI^{STO}



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,- |
| 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, peberrod og sauce verte | kr. 198,- |
| Steak frites, tyndt skåret og grillet med pommes frites og bearnaise | kr. 248,- |
| Frokostfisk, dagens klassiske servering med hvad dertil hører | fra kr. 278,- |
| Tre fiskelækkerier i én servering (se sæsonavlen) | kr. 348,- |

SMØRREBRØD

Højt belagte og vældigt store

| | |
|--|-----------|
| Thysild med creme fraiche, peberrod og purløg | kr. 138,- |
| Fiskefrikadeller med salat, grov remoulade og citron | kr. 158,- |
| 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,- |
| 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,- |
| 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,-

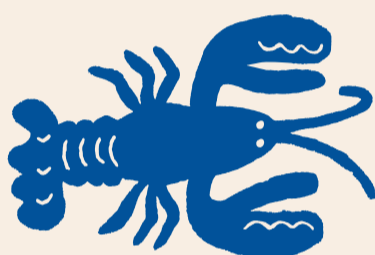
2022 Zweigelt "Gold Edition", Winzer Krems, Østrig kr. 108,-

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 & 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.