



miklagaard
STEAKHOUSE

MIKLAGAARD

MIKLAGAARDS HISTORIE

I det øjeblik hvor vikingerne for første gang så Konstantinopel (Istanbul), navngav de det Miklagaard, hvilket betyder "Den Store By" i det oldnordiske viking sprog. Det var den største by som vikingerne kendte til på daværende tidspunkt i det 9. århundrede.



FORRETTER

DAGENS SUPPE

Sæsonbaseret (Spørg din tjener).

78 KR

OLTIDENS SALTEDE LAKS

Udvalgte grøntsager, dijonsennep og dildsauce, aioli, crostini og pistacie.

110 KR

CARPACCIO

Brøndkarse og rucola, trøffel-olivenolie og pinjekerner.

125 KR

RØGET ANDEBRYST

Friske salatblade, æbler, karameliseret valnød, tør frugt kompot.

125 KR

NORDISK FISKEKAGE

Hellefisk, laks og rejer, dild, paneret med panko krummer. Serveres med chili remoulade.

126 KR

BAGT AUBERGINE DIP (VEGAN)

Hvidløg crostini, Miklagaard olivenolie.

120 KR

ALLERGENER

Nogle retter kan indeholde en eller flere ingredienser fra listen forneden. Spørg venligst din tjener eller restaurant bestyreren hvis du har fødevarerallergier.



FRA GRILLEN

VI HAR DEN ENESTE LAVASTENS OVN I DANMARK

Som den første og eneste i Danmark, kan vi med stolthed præsentere vores lavastens ovn. Lavastenene kan modstå meget høj varme, uden at brænde kødet. Ovnen distribuerer varmen ligeligt, hvilket giver vores kød den perfekte tilbedning og smag. Dette får saften til at blive inden i kødet, som sikrer den optimale smagsoplevelse.

MEST POPULÆRE

OKSEKØDS RIB EYE	300 G			299,-
VIKINGE RIB EYE	600 G			549,-
OKSEFILET	200 G	219,-	300 G	319,-
OKSEMØRBRAD	200 G	299,-	300 G	439,-
LAMMEKRONER	200 G	259,-	400 G	449,-

MEST SPECIELLE

WAGYU RIB EYE (F5)*	200 G	396,-	300 G	494,-
TOMAHAWK (2 PERSONER)**	1.2 KG			999,-
KAGOSHIMA WAGYU (A5)**	100 G			950,-

DRY-AGED

Vi tør-modner kødet i vores eget Dry-Age skab i mellem 30 til 45 dage, for at mælkesyren i kødet fordamper. Vi benytter himalaya salt og Miklagaard klippesalt, som er med til at give den bedste modningsprocess til kødet. Miklagaard klippesalt har mellem 80-100 mineraler som er yderst vigtigt for et sundt krop.

OKSEKØDS BONE IN RIB EYE	400 G	590,-
OKSEKØDS RIB EYE	300 G	399,-
OKSEFILET N.Y. STRIP	250 G	389,-

Alle retter serveres med sæsonbaseret garnitur og én valgfri sauce.

* Flambering ved bordet.

** Det skal forudbestilles minimum 2 dage før.

TILBEHØR 45 KR

KARTOFFELMOS
ÅRSTIDENS SALAT
SMØRSTEGTE ASPARGES (DAGSPRIS)
SAUTEREDE CHAMPIGNON
POMMES FRITES
POMMES NATURÉ
HJEMMELAVET KARTOFLER

SAUCER 30 KR

BEARNAISESAUCE
GRØN PEBERSAUCE
CHAMPIGNON- OG TRØFFELSAUCE
CHIMICHURRI

SPECIALITETER

GRILLET KALVEKOTELET *	389 KR
Æble Calvados sovs, kartofel fondant, grøntsagsbuket.	
SPRØD KIKÆRTERKAGE (VEGANSK)	199 KR
Chunky tomatsovs, tør frugtkompot, grillet squash.	
VILDE SVAMPE & TRØFFEL RISOTTO (VEGETARISK)	199 KR
Sauterede vilde svampe, rucola, parmesan.	
SLOW-COOKED LAMBLOIN (2PERSONER)*	729
KR	
Mint sovs, kartofel fondant, grøntsagsbuket.	

FISK

GRILLET FERSK LAKS	259 KR
Nye danske kartofler, babysalat, dijonsennep sauce.	
GRILLET FERSK HAVTASKE	349 KR
Nye danske kartofler, babysalat, choronsauce.	
GRILLET FERSK TORSK	279 KR
Purløg-citron smør, nye danske kartofler, ristet hvidløg, grøntsagsbuket.	

BURGER

THORS BURGER	189 KR
Grillet ca. 200g rib eye, tomater, løg, salat, røget ost og en "hemmelig" sauce.	

BØRNEMENU

MINI OKSEMØRBRAD MED POMMES FRITES	150G	239 KR
FISKEFINGRE MED POMMES FRITES OG URTEMAYO		95 KR



@MIKLAGAARDSTEAKHOUSE



@MIKLAGAARDSTEAKHOUSE



@MIKLAGAARDCAFE



@MIKLAGAARDCAFE

DESSERT

OST OG DESSERT VOGN (SPØRG DIN TJENER)

FRA 89 KR

KOLDE DRİKKE

SODAVAND

Pepsi-Cola, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Mirinda Orange, Mirinda Lemon

| Lille 30cl. 35,- | Mellem 50cl. 42,- | Stor 75cl. 65,- |

Ginger Ale	25cl. 29,-
True Passion	25cl. 29,-
Bitter Lemon	25cl. 29,-
Ginger Beer (uden alkohol)	25cl. 45,-

VAND

Egekilde økologisk dansk vand m. citrus	30cl. 30,-
Egekilde dansk vand med brus	30cl. 30,-
Thoreau Med Brus	75cl. 35,-
Thoreau Uden Brus	75cl. 35,-

ØKOLOGISKE SAFT fra Nikolines frugthave

Hyldeblomst	25cl. 35,-
Æblemost	25cl. 35,-

FRISKPRESSET JUICE

Appelsinjuice	45,-
Spinatjuice / m. ingefær & æble	45,-
Gulerodjuice / m. ingefær & æble	45,-
Gurkemeje juice / m. ingefær, selleri & æble	45,-
Rødbedjuice / m. ingefær & æble	45,-
Ingefærshot / m. lime & æble	6cl. 15,-

FADØL

Royal økologisk pilsner	30cl. 42,-	50cl. 52,-
Royal økologisk classic	30cl. 42,-	50cl. 52,-

ØL PÅ FLASKE

Heineken	33cl. 35,-
Edelweiss	33cl. 40,-
Sol cerveza	33cl. 40,-
Heineken 0,0 (uden alkohol)	33cl. 35,-
Royal 0,0 (uden alkohol)	33cl. 35,-

SPECIAL ØL

Schiøtz Gylden IPA	50cl. 47,-
Schiøtz Mørk Mumme	50cl. 47,-
Kissmeyer Easy Kiss	33cl. 48,-
Kissmeyer Burning Kiss	33cl. 48,-
Anarkist New England IPA	50cl. 52,-
Anarkist Brown Ale	50cl. 52,-

 @MIKLAGAARDSTEAKHOUSE

 @MIKLAGAARDCAFE

 @MIKLAGAARDSTEAKHOUSE

 @MIKLAGAARDCAFE



miklagaard
STEAKHOUSE