



MEYERS i TÅRNET

**34 meter over gadeplan – hvor tårn og tagryg mødes –
byder Meyers op og indenfor i Tårnet på Christiansborg.**

Restaurant Tårnet ligger i Folketingets gamle pulterkammer, hvor buste og statuer indtil 2014 stod gemt og glemt for offentligheden. Nu har de fået nyt liv i en spisesal, som på én gang er imponerende og intim.

Her vogter Thorvaldsens 200 år gamle løver stolt over måltidet, men selv om der er højt til loftet, tager menukortet sit udspring i det jordnære.

Vores dygtige kokke fejrer det klassisk danske med respekt for fortiden og sans for nutiden. Vi hylder den danske madskat og puster nyt liv i de retter, der er blevet spist i kongeriget gennem århundreder. Det er mad med saft og kraft, der fortæller om mennesker, begivenheder og landvindinger, der har formet det Danmark, vi kender i dag. Fra flæskeretter og husmandskost til leverpostej med franske fornemmelser og smørrebrødetts vej fra pausespise til gastronomisk vartegn.

FROKOST

KL. 11.30 - 15.00

DEN UDVALGTE DKK 295

2 stykker smørrebrød
(valgt på dagen af køkkenchefen)
1 stort glas øl eller
1 glas af husets vin eller sodavand
og filtreret vand.

DET KOLDE BORD DKK 425

Bestilles af mindst to personer ved bordet

Laks, rødspættefilet, roastbeef og hønsesalat
- serveres i skåle med brød ved siden af.
1 glas af husets vin, øl eller sodavand, samt filtreret vand.

Efterfølgende serveres kaffe/te og dagens kage.

SMØRREBRØD

KL. 11.30 - 15.15

HAVET

Tårnets stjernesud DKK 185
med dampet og sprød rødspætte,
citronmayonnaise, håndpillede rejer og caviar
Serveres på smørstegt franskbrød

Koldrøget laks DKK 119
med løvstikkemayonnaise, radiser,
syltede løg og kartoffelchips

Rimmet torsk DKK 125
på sprødt rugbrød med purløgsmayonnaise,
glaskål syltet i æblemost, grønne æbler og dildchips

Solbær-marineret sild DKK 110
med frisk peberrod, syltede løg, sprødt rug og dild

MARKEN

Kartoffel DKK 110
med karsemayonnaise, høost, syltede løg
og sprøde kartoffelchips

Letbagt gulerod DKK 105
med marineret spidskål, løvstikke,
sylt, røgede mandler og Vesterhavsost

Rødbede DKK 105
glaseret i solbærglace med røgeost, syltede brombær,
karamelliseret valnød og rødbedeknækbrød

LANDET

Hjemmelavet krydret rullepølse DKK 115
med kalvesky, grov sennepscreme og friteret grønkål

Sprængt andebryst DKK 119
med syltet rødbedesalat, røde æbler,
rødbede/ingefærknækbrød og karse

Roastbeef DKK 125
med estragonmayonnaise, syltede rødløg,
lilla gulerod og sprøde kartoffelchips

Hønsesalat DKK 110
med æbler, bladselleri, hasselnødder og bacon

Æg DKK 110
med purløgsmayonnaise, syltede rødløg,
radise, brændt hvidløg og sprødt rug

OST & DESSERT

KL. 11.30 - 16.00

OST

Alle oste serveres med hjemmelavet sprødt brød og rabarberkompot

3 oste

DKK 95

5 oste

DKK 145

Rød Løber

Mild og harmonisk smag, der eksploderer i munden og smelter på tungen

Høgelundgaard blåskimmel

Smager af ananas, blåskimmel, syre, umami, champignon, blomster og lakridssirup

Havgus

Smager af karamel, salt, nødder og en anelse stald

Gammel Knas

Smager sødt af frugt og tælllet kærnemælk
Syrlig, bitter, salt, umami

Hvid Dame

Harmonisk balance mellem fedt og syre - smelter i munden
Syrlig, frugtig med noter af ananas og melon

Lagkage

DKK 85

Chokoladetallerken

DKK 65

Dagens kage

DKK 55

AFTEN

À LA CARTE

KL. 17.30 - 21.00

SNACKS

Krydrede kikærtechips
med urtecreme DKK 55

Sprøde riskugler
med purløgscreme DKK 65

FORRETTER

Tatar af okse
med løvstikke-emulsion, syltede rødløg, Vesterhavsost,
røgede mandler og salat marineret i urtepesto DKK 125

Jordskoksuppe (v)
med ristede svampe, sprøde jordskokchips og karseolie DKK 105

Grillet jomfruhummer
med cremet muslingesauce, syltede perleløg,
dildolie og krydderurter DKK 125

HOVEDRETTER

Pandestegt rødspættefilet
med sprødt brød, hvidvinssauce og krydderurter DKK 195

Langtidsstegt, glaseret kalvespidsbryst
med flødesauce og tyttebær DKK 195

Smørstegte gulerødder
med hasselnødder, tyttebær,
dild, mynte og brunet smørsauce DKK 165

SIDES

Serveres som deleretter til hovedretterne

Confiterede sprøde kartofler
med timian

Marineret spidskålsalat
med løvstikke, røgede mandler, sylt og Vesterhavsost

OST & DESSERT

KL. 17.30 - 21.45

OST

Alle oste serveres med hjemmelavet sprødt brød og rabarberkompot

5 oste

DKK 145

Rød løber

Mild og harmonisk smag, der eksploderer i munden og smelter på tungen

Høgelundgaard blåskimmel

Smager af ananas, blåskimmel, syre, umami, champignon, blomster og lakridssirup

Havgus

Smager af karamel, salt, nødder og en anelse stald

Gammel Knas

Smager sødt af frugt og tællert kærnemælk
Syrlig, bitter, salt, umami

Hvid Dame

Harmonisk balance mellem fedt og syre, og smelter i munden.
Syrlig, frugtig med noter af ananas og melon

DESSERT

Citroncreme

med brændt marengs, estragonsirup, syltet citron og fennikeltuille

DKK 85

Mazarinbund

med vanilje-syltet æble, karamel- og chokoladecreme og krystalliseret chokolade

DKK 95