



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, og selv om der er 11 meter 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 smørrebrødets 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 stenbiderrogn, citronmayonnaise,
håndpillede rejer, tomat-sne, citronperler og dild
Serveres på smørristet franskbrød
- Sprød rødspættefilet** DKK 135
med rejesalat, citronperler og sprød grønkål
- Koldrøget laksetatar** DKK 125
med purløgscreme, syltede perleløg,
radiser og sprøde kartoffelchips
- Rimmet torsk** DKK 125
med purløgscreme, glaskål syltet i æblemost,
grønne æbler og sprøde dildchips
- Solbær-marineret sild** DKK 105
i solbærrom, peberrod,
syltede rødløg, rosa peber og rødbede

MARKEN

- Svampe à la crème** DKK 115
med syltede bøgehatte, sprødstegt persille og bladselleri
Serveres på smørristet franskbrød
- Kartoffel** DKK 105
med dildmayonnaise, syltede salatløg,
radiser, sprøde løg og friséesalat
- Letbagt gulerod** DKK 105
med citronmarineret spidskål, syltede rødløg,
løvstikkeemulsion, røgede mandler og Vesterhavsost
- Rødbede** DKK 105
glaseret i brombærglace med rygeost,
syltede brombær og karamelliserede valnødder

LANDET

- Rørt tartar af okse** DKK 135
med grov sennep, løvstikkeemulsion,
syltede perleløg, jordkokchips og æggeblomme
- Roastbeef** DKK 125
med kapersmayonnaise, syltede grønne tomater,
sprøde løg og karse
- Hjemmelavet krydret rullepølse** DKK 115
med persillemayonnaise, friteret persille,
grønne æbler og syltede salatløg
- Hønsesalat** DKK 105
med ristede svampe, syltede bøgehatte,
æble, bacon crumble, bladselleri og karse

SMØRREBRØD, FROKOST

KL. 11.30 - 15.15

OST & DESSERT

KL. 11.30 - 16.00

OST

Alle oste serveres med hjemmelavet sprødt og sødt

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

Sprøde riskrokketter DKK 65
med friskostcreme vendt i krydderurter

Friteret brød DKK 65
med torskemousse og karse

FORRETTER

Stenbidderrogn DKK 135
med sprød kartoffel, citronmayonnaise,
citronperler og confiteret æggeblomme

Tatar af okse DKK 125
med løvstikkeemulsion, syltede rødløg, Vesterhavsost,
røgede mandler og salat marineret i pesto

Letbagt gulerod (v) DKK 105
med persille, syltede salatløg, marineret spidskål,
Vesterhavsost og røgede mandler

HOVEDRETTER

Pocheret torsk DKK 195
med cremet persillesovs, syltede perleløg,
bladselleri og sprøde dildchips

Kalveculotte DKK 195
med brombærglace, syltede brombær,
karamelliserede valnødder og rødbede

Svinehjerter i flødesauce DKK 175
med svampe, ribs, sprød grønkål og farvede gulerødder

Stegt squash (v) DKK 165
med tomatsauce lavet på grillede bøftomater,
ristet boghvede, syltede perleløg og krydderurter

SIDES

Serveres som deleretter til hovedretterne

Blandet salat
med kørvelvinaigrette, ristede kerner,
friske krydderurter og syltede skalotteløg

Knuste kartofler
vendt med purløgssmør

OST & DESSERT

KL. 17.30 - 21.45

OST

Alle oste serveres med hjemmelavet sprødt og sødt

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 tællat 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

Agurk

syltet i hyldeblomstsft, dild- og æblegranité,
hyldeblomst-citronperler og vaniljesyltede grønne æbler

DKK 95

Pocheret pære

med flødekaramel- og chokoladecreme, mazarinbrud,
krystalliseret mørk chokolade og frisk pære

DKK 95