



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 buster 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 smørdampet og sprød rødspætte, citronmayonnaise, håndpillede rejer, citronperler, tomatsne og caviar.
Serveres på smørristet franskbrød
- Hvide asparges med håndpillede rejer** DKK 125
æggecreme, syltede perleløg, smilende æg, kartoffelchips og løgaske
- Varmrøget laks** DKK 125
med citroncreme, vaniljesyltede grønne tomater, citronkaviar, hvide asparges-crudite og sprødt
- Røget sild** DKK 115
med purløgscreme, confiteret æggeblomme, syltede perleløg, ristet boghvede, radise og tørret æggeblomme
- Solbær-marineret sild** DKK 105
med rosa peber, rygeost, let-syltet rødbede og rødbedestøv

MARKEN

- Kartoffel** DKK 105
med ramsløgsmayonnaise, syltede perleløg, sprøde løg, agurk og løgakse
- Letbagt gulerod** DKK 105
med citronmarineret spidskål, syltede rødløg, løvstikkeemulsion, røgede mandler og Vesterhavsost
- Rødbede** DKK 105
glaseret i brombærglace med rygeost, syltede stikkelsbær og karamelliserede valnødder
- Grønne asparges** DKK 105
med ærtepure, bælg ærter, syltede hvide asparges, sprød rug og stikkelsbær

LANDET

- Rørt tatar** DKK 135
med løvstikkeemulsion, syltede perleløg, æggeblomme, krydderurter og kartoffelchips
- Roastbeef** DKK 125
med kaperscreme, syltede grønne tomater, agurk og sprøde løg
- Hjemmelavet krydret rullepølse** DKK 115
med persillemayonnaise, æble, baconcrumble, sprød persille og sennepsmarineret friséesalat
- Hønsesalat** DKK 105
med grillet hjertesalat, æble, bladselleri, grønne asparges og ristet boghvede

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

Mini snobrød med rygeost og aske	DKK 55
Varmrøget laksemousse på sprødt brød	DKK 65

FORRETTER

Rørt tatar med confiterede æggeblommer, sprød kartoffel, sylt og krydderurter	DKK 125
Grønne asparges med håndpillede rejer grillet hjertesalat, syltede stikkelsbær, citroncreme, citronperler og tomat sne	DKK 125
Letbagt citron marineret spidskålsalat (v) med løvstikkeemulsion, syltede rødløg, røgede mandler og Vesterhavssost	DKK 105

HOVEDRETTER

Smørstegt multe med cremet muslingesauce, bælgærter, syltede skalotteløg, asparges og bladselleri	DKK 195
Grillet oksefilet med rødvinssauce - sauce mættet med urter og finthakkede skalotteløg, farvede gulerødder og syltede ribs	DKK 195
Hvide asparges (v) med brunet smørsauce, karamelliserede hasselnødder, syltede hvide asparges og friséesalat	DKK 165

SIDES

Serveres som deleretter til hovedretterne

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

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 tættet kærnemælk
Syrlig, bitter, salt, umami

Hvid Dame

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

DESSERT

Agurk

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

DKK 95

Jordbær

med sprød jordbær-tuil, jordbærgranité,
hvid chokoladecreme og vaniljeis

DKK 95