



# 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 smørrebrøds 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 og deles 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

**Rødspætte** DKK 145  
med rejesalat, citronperler og friteret grønkål

**Røget laks** DKK 125  
med æggecreme, syltede skalotteløg,  
smilende æg, kartoffelchips og karse

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

**Hyldeblomst-marineret sild** DKK 105  
med fennikel, syltede rødløg og estragon

## MARKEN

**Svamp à la creme** DKK 115  
med syltede bøgehatte, tyttebær,  
sprødstegt persille og selleri  
Serveres på smørristet franskbrød

**Kartoffel** DKK 105  
med dildmayonnaise, syltede løg,  
høost, frisée og sprøde løg

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

**Rødbede glaseret i solbærglace** DKK 105  
med rygeost, syltede brombær,  
karamelliserede valnødder og let-syltet rødbede

## LANDET

**Rørt tatar** DKK 135  
med løvstikkeemulsion, syltede perleløg,  
æggeblomme, krydderurter og kartoffelchips

**Roastbeef** DKK 125  
med estragonmayonnaise, syltede rødløg,  
grønne tomater, gulerod og kartoffelchips

**Hjemmelavet rullepølse** DKK 115  
med sauce tatar, syltede skalotteløg og friteret grønkål

**Hønsesalat** DKK 105  
med syltede bøgehatte, selleri,  
grønne æbler, bladselleri og bacon

# 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

**Snobrød** DKK 55  
med løg-aske og rygeost

**Smørdampet majsbolle** DKK 55  
med gammelkna og eddikesalt

### FORRETTER

**Tatar** DKK 135  
med basilikumcreme, syltede rødløg,  
røgede mandler, vesterhavsost,  
pesto-marineret salat og saltet tørret æggeblomme

**Jomfruummer** DKK 135  
med blomkålspuré, syltet glaskål, ristede nødder og karse

**Bagt græskar (v)** DKK 105  
med æggecreme, sprød rug, syltet græskar,  
ristede hasselnødder og sprød grønkål

### HOVEDRETTER

**Kalveculotte** DKK 195  
med glaseret rødbede,  
syltede brombær og skovbærglace

**Pandestegt rødspættefilet** DKK 195  
med sprødt brød, smørsauce,  
majs, forårsløg og karsesalat

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

**Rødbede glaseret i brombær/solbærglace (v)** DKK 165  
med syltede brombær,  
hasselnødder og peberrodssovs

### SIDES

*Serveres som deleretter til hovedretterne*

**Grøn salat**  
med mormordressing, syltede skalotteløg,  
karamelliserede valnødder og vindruer

**Knuste kartofler**  
med brunet smør og urtesalt

# 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

### Rødgrød

med cremet flødeis og brændte mandler

**DKK 95**

### Yoghurtis

med havesyre-sirup,  
hvid chokoladecreme og krystalliseret hvid chokolade

**DKK 95**