

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.

SMØRREBRØD

KL. 11.30 - 15.15

HAVET

Paneret rødspætte rødspætte med hjemmelavet remoulade, grillet citron, syltet selleri og friteret persille	DKK 135
Gravad laks med dild, æble, marineret fennikel og dild / sennepscreme – Serveres på franskbrød	DKK 125
Æg med citronmayonnaise, håndpillede rejer, brændt løgask, sylt og karse	DKK 125
Stegte sild i karamelliseret æble- og ingefærlage med syltede løg, friterede kapers og dild	DKK 110
Syltet karrysild med æble, syltede grøntsager, bladselleri, smilende æg og sprøde kapers	DKK 110

MARKEN

Svamp à la creme med syltede bøgehatte, tyttebær, sprødstegt persille og selleri – Serveres på smørristet franskbrød	DKK 115
Kartoffel med trøffelcreme, syltede løg, Vesterhavsost, sprøde kartoffelchips og karse	DKK 115
Letbagt gulerod med marineret spidskål, løvstikke, sylt, røgede mandler og vesterhavsost	DKK 105

LANDET

Rørt tatar med løvstikkeemulsion, syltede perleløg, æggeblomme, krydderurter og kartoffelchips	DKK 135
Roastbeef med trøffelcreme, syltede løg, friterede kapers og kartoffelchips	DKK 125
Hjemmelavet rullepølse med grov sennepscreme, løg og friteret persille	DKK 115
Kold flæskesteg med hjemmesyltet rødkål, sennepscreme, appelsin og grønkål	DKK 115
Hønsesalat med røde æbler, selleri, bacon, ristede hasselnødder og syltet selleri	DKK 105

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder de følgende kort:

**Dansk udstedte VISA / Mastercard – firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard – firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)*

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, frugtlig med noter af ananas og melon

Ris à l'amande

DKK 65

Tilkøb af mandelgave pr. bord / selskab

DKK 50

Chokoladetallerken

DKK 65

Dagens kage

DKK 55

OST OG DESSERT, FROKOST

KL. 11.30 - 16.00

AFTEN

À LA CARTE

KL. 17.30 - 21.00

SNACKS

Små risottokroetter med Karl Johan-svampemayonnaise	DKK 55
Flæskesvær med gransalt	DKK 55

FORRETTER

Røget andebryst med rygeost, syltede brombær, valnødder, sprød rug og brøndkarse	DKK 135
Koldrøget laks med estragonemulsion, saltet agurk, fennikel, syltet glaskål og dildchips	DKK 135
Jordskokkesuppe (v) med ristede svampe, sprøde jordskokkechips, sylt og karseolie	DKK 105

HOVEDRETTER

Dampet rødspætte med brunet smørsovs, porre, syltede perleløg, majroer og friterede kapers og karse	DKK 195
Glaserede kalvekæber med mørkelglace, farvede gulerødder, syltet ribs og sprødt kål	DKK 195
Smørstegt knoldselleri (v) med selleripuré, brunet smørsauce, saltet citron, sprød persillerod og syltet glaskål	DKK 165

SIDES

Serveres som deleretter til hovedretterne

Kartoffelmos
med timianolie

Kålsalat
med sennepsvinaigrette, tyttebær,
nødder, granatæble og sprød grønkål

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder de følgende kort:

**Dansk udstedte VISA / Mastercard – firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard – firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)*

À LA CARTE, AFTEN
KL. 17.30 - 21.00

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 tælllet 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

Ris à l'amande

med ristede mandler og lun kirsebærsovs

DKK 85

Citroncrème

med brændt marengs, sprød tuile med fennikel, krystalliseret chokolade og estragonis

DKK 95

OST OG DESSERT, AFTEN

KL. 17.30 - 21.45