

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.

FROKOST

KL. 11.30 - 15.00

SMØRREBRØD

KL. 11.15 - 15.00

HAVET

Cremet estragonsild med syltede løg, friteret kapers og sprøde fennikelchips	DKK 95
Rimmet torsk på sprødt rugbrød med purløgs mayo, æble, syltet glaskål, grønne æbler og dild chips	DKK 115
Paneret Rødspættefilet med rejesalat, sprød grønkål og citronperler	DKK 135
Varmrøget laks med citroncreme, syltede grønne tomater citronperler og kartoffelchips	DKK 125

MARKEN

Roastbeef med remoulade, peberrod, agurk og sprøde løg	DKK 125
Rørt tatar med løvstikkemayonnaise, syltede perleløg og jordkok chips	DKK 135
Hønsesalat med syltede svampe, marinerede selleri, grønne æbler og bacon	DKK 110
Røget svinemørbrad med æggecreme, sprøde løg, tyttebær og grønkål	DKK 115

DET GRØNNE

Rødbede glaseret i solbær/brombær saft, cremet rygeost, karameliseret valnødder og syltede brombær	DKK 110
Let bagt gulerod med grillet spidskål, løvstikke mayo, syltede rødløg og saltede røgede mandler og vesterhavsost	DKK 105
Kartoffel med trøffelmayonnaise, syltede løg, vesterhavsost og bacon	DKK 115
Bagt og marineret græskar med æggecreme, ristede græskarkerner, røgede mandler, syltede løg	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. 11.15 - 15.00

OST

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 tællert kærnemælk
Syrlig, bitter, salt, umami

Hvid Dame

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

OST, FROKOST

KL. 11.30 - 16.00

AFTEN

À LA CARTE

KL. 17.30 - 21.30

SNACKS

- 2 styks risottokroetter
med svampecreme DKK 55
- 2 stk mini Snobrød
med cremet rygeost DKK 55

FORRETTER

- Jomfruummer
med cremet muslinge sauce,
perleløg, radise, dild og dildolie DKK 135
- Tatar
med peberrod, sprødt rugbrød,
marineret rødbede og friterede kapers DKK 135
- Jordskokkesuppe (v)
med ristede svampe,
sprøde jordskokkechips, sylt og karseolie DKK 115

HOVEDRETTER

- Kyllingebryst
med persille og citron, agurk,
smør dampet porre, sprødt kyllingeskind
og cremet kylling sauce DKK 195
- Dampet torsk
med trøffelsauce, grillet kejserhat,
syltede bøgehatte, bladselleri og sprøde chips DKK 195
- Smørstegt knoldselleri (v)
med selleripuré, brunet smørsauce,
saltet citron, jordskok chips og syltet glaskål DKK 165

SIDES

Serveres som deleretter til hovedretterne

Kartoffelmos
med timianolie

Glaskålssalat
med skilt dild fløde

Nødder og friterede kapers

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 - 21.30

OST & DESSERT

KL. 17.30 - 21.30

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

Æble curd

med sprøde tuil, æble is, flødekaramel og chokolade cremoux

DKK 105

Mazarin kage

med basilikum is, lime mousse, basilikumsukker og pistacie

DKK 105

OST OG DESSERT, AFTEN

KL. 17.30 - 21.30