

Mandag

22. september, 2025

Dagens ret

Veggie: Grøn karry med bagt tofu, østershatte, broccoli, rød peberfrugt og bønnerspirer
Allergener: Soja og gluten

Kød: Grøn karry med kylling, broccoli, rød peberfrugt og bønnerspirer
Kød: Halal

Syltede chilier og koriander

Jasminris med aromatiske kaffir-limeblade

Tilbehør

Stegt pak choi med edamamebønner, crispy chiliolie, soyamayo og peanuts
Allergener: Æg, sennep, gluten, soja, sesam og jordnødder

Grøn salat med melon, glaskål, mynte og ingefærdressing

Herlev Heaven – stærk, syrlig og fermenteret chilisauc

Pålæg, spread og brød

Krydret hummus med chili og grillede røde peberfrugter
Allergener: Sesam

Æggesalat med karry og drueagurke
Allergener: Æg, sennep og sulfitter

Mørkt kernerugbrød fra Lagkagehuset
Allergener: Gluten

Christianshavnerbrød fra Lagkagehuset
Allergener: Gluten

Ugens energishot

Madklubbens friskpresset appelsin-, gulerod- og ingefærshot

Tirsdag

23. september, 2025

Dagens ret

Veggie: Tæmpeh i Sichuan-inspireret sauce med hvidløg, bambusskud, peberfrugter og majs
Allergener: Soja og gluten

Kød: Braiseret svinenakke i Sichuan-inspireret sauce med hvidløg, bambusskud og majs
Kød: Svinekød
Allergener: Soja og gluten

Peanuts, sesam og chili
Allergener: Jordnødder og sesam

Nudelsalat med sesam og rødkål
Allergener: Soja, gluten, sennep og sesam

Tilbehør

Friteret blomkål i tempuradej med sød chili- og tamrindsauce
Allergener: Gluten og soja

Asiatisk inspireret coleslaw med lime og sojadressing
Allergener: Soja, gluten og sesam

Kødbyen Classy – en sand umamibombe, der løfter alle dine retter op til nye højder

Pålæg, spread og brød

Auberginespread med gochujang
Allergener: Sesam

Veggie: Tomater med mayonnaise og purløg
Allergener: Æg, sennep og sulfitter

Kød: Kyllingerillette med cornichoner
Allergener: Sennep

Mørkt kernerugbrød fra Lagkagehuset
Allergener: Gluten

Foccacia fra Lagkagehuset
Allergener: Gluten

Onsdag

24. september, 2025

Dagens ret

Veggie: Hvid ragù med svampeduxelle og uradlinser

Allergener: Mælk og selleri

Kød: Hvid ragù med svinekød, bacon, rosmarin og citronskal

Kød: Svinekød

Allergener: Mælk og selleri

Revet parmesan

Allergener: Mælk og æg

Rigatoni-pasta vendt med smør, olivenolie og knust peber

Allergener: Mælk og gluten

Tilbehør

Zucchini-carpaccio med oliventapenade, grana padano, ristede græskarkerner og basilikumsmayo

Allergener: Æg, mælk, sennep og sulfitter

Kålsalat med mandler og syltet agurk

Allergener: Nødder og sennep

Vesterbro Smoke – let stærk chilisauce med røget chipotle, piri piri-chiliflager og kaffe

Pålæg, spread og brød

Grøn pesto

Allergener: Mælk

Veggie: Østerhattesalat med champignon og selleri

Allergener: Mælk, æg, sennep, sulfitter og selleri

Kød: Kalkunbryst med italiensk salat

Allergener: Æg, sennep og sulfitter

Mørkt kernerugbrød fra Lagkagehuset

Allergener: Gluten

Groft ciabattaflute fra Lagkagehuset

Allergener: Gluten

Torsdag

25. september, 2025

Dagens ret

Veggie: Frikassé med skorzonerrødder, champignon, asparges, knoldselleri og veloutésauce
Allergener: Mælk, selleri og gluten

Kød: Høns i asparges med champignoner og velouté

Kød: Halal

Allergener: Gluten, selleri og mælk

Tarteletter

2 stk. pr. person

Allergener: Gluten

Gremolata

Kartoffelsalat med sukkerærter, rødløg og sennepsvinaigrette

Allergener: Sennep og sulfitter

Tilbehør

Saltbagt knoldselleri med valnøddecreme, radicchio og hakket persille

Allergener: Selleri, æg, nødder og sennep

Frillicesalat og radicchio med citronsyltet kål og vinaigrette

Allergener: Sennep

Sydhavn Sweetness – mild og sød chilisaucé med en krydret balance

Allergener: Sennep

Pålæg, spread og brød

Oliventapenade

Allergener: Sulfitter

Veggie: Hytteost med agurk og purløg

Allergener: Mælk

Kød: Roastbeef med ristede løg, peberrod og urtemayo

Allergener: Æg, sennep og sulfitter

Mørkt kernerugbrød fra Lagkagehuset

Allergener: Gluten

Batardbrød fra Lagkagehuset

Allergener: Gluten

Dessert

Chokoladekage

Allergener: Mælk, gluten, soja, nødder og æg

.506

Ændringer i menuen kan forekomme.

Har du spørgsmål eller feedback til menuen, så kontakt os gerne på
+45 78 74 65 06 eller frokost@madklubben.dk

Fredag

26. september, 2025

Byg-selv-dag

Veggie: Glaserede svampe med chili, forårsløg og peberfrugter

Allergener: Gluten og soja (inderholder alkohol)

Kød: Glaseret svinebryst med chili, forårsløg og peberfrugter

Kød: Svinekød

Allergener: Gluten og soja (inderholder alkohol)

Bao

2 stk. pr. person

Allergener: Gluten

Ristede peanuts og sort sesam

Allergener: Jordnødder og sesam

Syltede gulerødder og kinaradiser

Friske koriander

Krydret misomayo

Allergener: Gluten, æg og soja

Glasnudler med sukkerærter, gulerødder, agurker, koriander og peanuts

Allergener: Jordnødder

Tilbehør

Bagte gulerødder med syltede sennepskorn, rygeost, tomatrelish, frisée- og julesalat og hasselnødder

Allergener: Mælk, nødder og sennep

Kimchi- og grapefrugtsalat

Allergener: Gluten og soja

Herlev Heaven – stærk, syrlig og fermenteret chilisaucé

Pålæg og brød

Jordskokke- og æblespread

Veggie: Grøntsagsdeller med remoulade og syltede agurker

Allergener: Æg og sulfitter

Kød: Kartoffelspegepølse med løvstikkemayo og syltede løg

Kød: Svinekød

Allergener: Æg og sennep

Mørkt kernerugbrød fra Lagkagehuset

Allergener: Gluten

Ugens oste

To slags oste med tilbehør

Allergener: Mælk

.506

Ændringer i menuen kan forekomme.

Har du spørgsmål eller feedback til menuen, så kontakt os gerne på
+45 78 74 65 06 eller frokost@madklubben.dk

Monday

22 September, 2025

Today's dish

Veggie: Green curry with tofu, oyster mushrooms, broccoli, red bell pepper and bean sprouts

Allergens: Soy and gluten

Meat: Green curry with chicken, broccoli, red bell pepper and bean sprouts

Meat: Halal

Pickled chilies and coriander

Jasmin rice with aromatic kaffir lime leaves

Side dishes

Fried pak choi with edamame beans, crispy chili oil, soya mayo and peanuts

Allergens: Egg, mustard, gluten, soy, sesame and peanuts

Green salad with melon, kohlrabi, mint and ginger dressing

Herlev Heaven – spicy, sour and fermented chili sauce

Toppings, spread and bread

Spicy hummus with chili and grilled red bell peppers

Allergens: Sesame

Egg salad with curry and pickled cucumbers

Allergens: Egg, mustard and sulfites

Dark kernel rye bread from Lagkagehuset

Allergens: Gluten

'Christianshavner' bread from Lagkagehuset

Allergens: Gluten

Weekly energy shot

Madklubben's freshly squeezed orange, carrot, and ginger shot

Tuesday

23 September, 2025

Today's dish

Veggie: Sichuan inspired Tæmpeh with garlic, bamboo shoots, bell peppers and corn

Allergens: Soy and gluten

Meat: Sichuan inspired pork with garlic, bamboo shoots, bell peppers and corn

Meat: Pork

Allergens: Soy and gluten

Peanuts, sesame and chili

Allergens: Peanuts and sesame

Noodle salad with sesame and red cabbage

Allergens: Soy, gluten, mustard and sesame

Side dishes

Tempura-fried cauliflower with a sweet chili and tamrindsauce

Allergens: Gluten and soy

Asian inspired coleslaw with lime and soya dressing

Allergens: Soy, gluten and sesame

Kødbyen Classy – a true umami bomb taking your vegetable dishes to new heights

Toppings, spread and bread

Aubergine spread with gochujang

Allergens: Sesame

Veggie: Tomatoes with mayonnaise and chives

Allergens: Egg, mustard and sulfites

Meat: Chicken rillette with cornichons

Allergens: Mustard

Dark kernel rye bread from Lagkagehuset

Allergens: Gluten

Focaccia from Lagkagehuset

Allergens: Gluten

Wednesday
24 September, 2025

Today's dish

Veggie: White ragù with mushroom duxelles and urad lentils
Allergens: Milk and celery

Meat: White ragù with pork, bacon, rosemary and lemon peel
Meat: Pork
Allergens: Milk and celery

Shredded parmesan
Allergens: Milk and egg

Rigatoni pasta with butter, olive oil and crushed black pepper
Allergens: Milk and gluten

Side dishes

Zucchini carpaccio with olive tapenade, grana padano, roasted pumpkin seeds and basil mayo
Allergens: Egg, milk, mustard and sulfites

Cabbage salad with almonds and pickled cucumber
Allergens: Nuts and mustard

Vesterbro Smoke – mildly spicy chili sauce with smoked chipotle, piri piri chili and coffee

Toppings, spread and bread

Green pesto
Allergens: Milk

Veggie: Oyster mushroom salad with button mushrooms and celeriac
Allergens: Milk, egg, mustard and celery

Meat: Turkey breast with insalata russa
Allergens: Egg, mustard, sulfites

Dark kernel rye bread from Lagkagehuset
Allergens: Gluten

Focaccia from Lagkagehuset
Allergens: Gluten

Thursday
25 September, 2025

Today's dish

Veggie: Fricassée with scorzone roots, asparagus, mushrooms, celeriac and sauce velouté
Allergens: Milk, celery and gluten

Meat: Chicken fricassée with asparagus and sauce velouté
Meat: Halal
Allergens: Milk, celery and gluten

Tartlets
2 pcs. pr. person
Allergens: Gluten

Gremolata

Potato salad with sugar snaps, red onions and mustard vinaigrette
Allergens: Mustard and sulfites

Side dishes

Salt baked celeriac with walnut creme, radicchio and chopped parsley
Allergens: Celery, egg, nuts and mustard

Frillice salad and radicchio with lemon pickled cabbage and vinaigrette
Allergens: Mustard

Sydhavn Sweetness – mild and sweet chili sauce with a spicy balance
Allergens: Mustard

Toppings, spread and bread

Black olive tapenade
Allergens: Sulfites

Veggie: Cottage cheese with cucumbers and chives
Allergens: Milk

Meat: Roastbeef with fried onions, horseradish and herb mayo
Allergens: Egg, mustard and sulfites

Dark kernel rye bread from Lagkagehuset
Allergens: Gluten

Focaccia from Lagkagehuset
Allergens: Gluten

Dessert

Chocolate cake
Allergens: Milk, gluten, soy, nuts and egg

Friday

26 September, 2025

Build-you-own day

Veggie: Sticky mushrooms with chili, spring onions and bell peppers

Allergens: Gluten and soy (contains alcohol)

Meat: Sticky pork belly with chili, spring onions and bell peppers

Meat: Pork

Allergens: Gluten and soy (contains alcohol)

Bao

2 pcs. pr. person

Allergens: Gluten

Roasted peanuts and black sesame

Allergens: Peanuts and sesame

Pickled carrots and daikon

Fresh coriander

Spicy miso mayo

Allergens: Gluten, egg, and soy

Glass noodles with sugar snaps, carrots, cucumber, coriander and peanuts

Allergens: Peanuts

Side dishes

Baked carrots with pickled mustard seeds, smoked cream cheese, tomato relish, frisée and hazel nuts

Allergens: Milk, nuts and mustard

Kimchi and grape fruit salad

Allergens: Gluten and soy

Herlev Heaven – spicy, sour and fermented chili sauce

Toppings, spread and bread

Jerusalem artichoke and apple spread

Veggie: Vegetable balls with remoulade and pickled cucumbers

Allergens: Egg and sulfites

Meat: Potato salami with herb mayo and pickled onions

Meat: Pork

Allergens: Egg and mustard

Dark kernel rye bread from Lagkagehuset

Allergens: Gluten

Weekly cheeses

Two kinds of cheeses with condiment

Allergens: Milk

.506

Changes in the menu may occur.

Do you have any questions or feedback for the menu, then please contact us on: +45 78 74 65 06 eller frokost@madklubben.dk