MADSTEDET

LANGBORDSMIDDAG

Mad smager bedre, når den deles...
Vi spiser sammen til vores langbordsmiddage hver onsdag kl. 18:00.
Kom i god tid, så du kan nå at købe drikkevarer i baren, inden vi præsenterer maden.

Til vores langbordsmiddage serverer vi farverig, hovedsagelig grøn og inspirerende mad fra hele verden – skabt til at blive delt.
Med "family style" serverer vi flere mindre retter til bordet, der er delt i mindre grupper på 6-8 personer. Alle kan smage, række ud og være en del af måltidet. Du sidder sammen med dem, du kom med, men under middagen bliver bordet et fælles rum for samtaler, grin og nye bekendtskaber.
Det er ikke bare en middag, det er her hvor mennesker mødes.
Køb billet på www.madstedet.kernen.dk, i AKF Fællesskab-app eller hos Esben på 27 29 43 42

Oktober menu

Onsdag 07.10.2026

Jamaican Jerk Chicken med coleslaw og kokos lime ris

95,00

Onsdag 14.10.2026

Pasta Polpette, spaghetti med små oksekødboller i tomatsauce, tomatsalat og grønt
Tilkøb: Italiensk is dessert med vaffel 30,00

95,00

Onsdag 21.10.2026

Brasiliansk Moqueca de Peixe, Fiskeret med hvid fisk, jasminris, frisk tomat/ løgsalsa, lime og bananchips

105,00

Onsdag 28.10.2026

Nepal Night - Rohans favoritter
Pulao ris, mutton and pumpkin curry med sprouted beans, aalu ko aachar
Tilkøb: Mango eller banan Lassi 25,00

105,00

Lørdag 24.10.2026
Oktober Fest

Kom til vores Oktoberfest - se programmet på www.kernen.dk

MADSTEDET

LANGBORDSMIDDAG

November menu

Onsdag 04.11.2026

Japanisk Kakuni
Svinekød med svamperis, misosuppe, kålsalat og ristet sesamdressing

95,00

Onsdag 11.11.2026

Mortens Aften
David kommer forbi og laver Madstedet Mortens aften med franske specialiteter
Tilkøb: Gammeldavs æblekage 35,00

110,00

Onsdag 18.11.2026

Langtidsbraiseret Oksegryde
serveres med ris, perleløg, salat og hjemmelavet surdejsbrød

95,00

Onsdag 25.11.2026

Stegt flæsk med persillesovs
serveres med småkartifler, rugbrød og rødbedesalat
Tilkøb: Rabarber trifli med vaniljeskum 35,00

115,00

MADSTEDET

LANGBORDSMIDDAG

December menu

Onsdag 02.12.2026

Julemedister med kartoffelmos, karamelliseret løg
og rødkål med æble

95,00

Onsdag 09.12.2026

Dahl med masser af julekrydderier
serveres med citrussalat og naan brød
Tilkøb: Ricepudding med kirsebær coulis 35,00

95,00

Onsdag 16.12.2026

Madstedets julemiddag - tak for i år
Langtidsstegt andebryst med brune kartofler, alm. kartofler,
rødkål, waldorfsalat og andesauce
Tilkøb: Hjemmelavet ris a'la mande 35,00
(der er mandelgave til de heldige vindere)

110,00

MADSTEDET

UGENS RET

Tirsdag, torsdag og fredag
17:30 - 19:30
Bestil venligst i baren

Oktober 2026

Uge 41

Krebinetter med stuvet spidskål og kartoffelgratin

110,00

Uge 42

Kyllingelår i brun sauce med kartoffelmos og grønkålssalat med æbler og citron

110,00

Uge 43

Ovnbagt Hokkaido græskar med sprød baconcrumble, feta, tranebær, ristede kerner, cremet urtedressing og surdejsbrød

110,00

Uge 44

Glaseret kyllingebryst med stuvet spinat, ovnstegte kartofler, porre og dijonmayo

110,00

MADSTEDET

UGENS RET

Tirsdag, torsdag og fredag
17:30 - 19:30
Bestil venligst i baren

November 2026

Uge 45

Brændende Kærlighed
Kartoffelmos med karamelliseret løg og æble, timianpølse, sprød flæsk og gramolata

110,00

Uge 46

Pasta aglio e Olio
Spaghetti med tigerrejer og hvidløg, hjemmelavet brød og citron smør

110,00

Uge 47

Butterchicken MoMo - dumplings
serveres med grov salat og vinaigrette

110,00

Uge 48

Moussaka med oksekød, græsk salat, tzatziki
og pitabrød

110,00

MADSTEDET

UGENS RET

Tirsdag, torsdag og fredag
17:30 - 19:30
Bestil venligst i baren

December 2026

Uge 49

Ovnstegt kylling med appelsinsauce
og glaserede rodfrugter

110,00

Uge 50

Flæskestegssandwich med pommes frites
og dijonmayo

110,00

Uge 51

Tarteletter - 3 forskellige slags
Høns i asparges toppet med baconknas
Juletartelet med stuvet grønkål, parmesan og ristede nødder
And og æble

110,00