

Aftenmenu
Serveres mellem 17.00 & 21.30

Sæsonmenu

Forret

*Ristet jomfruhummerhaler på cremet ærtepure,
brunet smør & hasselnødder
Serveres med brød*

Mellemret

*Augustus skinke med kryddermayo og tomatrelish
Serveres med brød*

Hovedretter

*Steak af oksemørbrad
Serveres med sommergrønt, dagens kartoffel og rødvinssauce*

Ost

*Vesterhavsost og blå Kornblomst
Serveres med hybenkompot, sprød rug & syltede nødder
Hertil brød & smør*

Dessert

*Rabarberfragilite
Serveres med marinerede jordbær, bagt hvid chokolade
samt rabarbersorbet*

<i>2 retters menu</i>	<i>Kr. 318,00</i>
<i>3-retters menu</i>	<i>Kr. 368,00</i>
<i>4-retters menu</i>	<i>Kr. 428,00</i>
<i>5-retters menu</i>	<i>Kr. 478,00</i>

Aftenmenu
Serveres mellem 17.00 & 21.30

MENUTILBUD

220 G. GRILLET LAKS

SERVERES MED SOMMERGRØNT, DILDKARTOFLER OG KOLD KRYDDERCREME

250 G. MØR RIBEYESTEAK

SKÅRET AF DANSK HIMMERLANDS KALV

SERVERES MED SOMMERGRØNT, FRIES & HJEMMELAVET BEARNAISE

Frit valg pr. couvert

Kr. 198,-

Forretter

Hvidløgsristede black tiger prawns med urtecreme

Kr. 112,00

Hertil brød & smør

Kold røget laks med rejer & urtecreme

Kr. 115,00

Serveres med brød & smør

Ristet jomfruhummerhaler

Kr. 118,00

på cremet ærtepure, brunet smør & hasselnødder

Serveres med brød

Augustus skinke med kryddermayo og tomatrelish

Kr. 118,00

Serveres med brød

Aftenmenu
Serveres mellem 17.00 & 21.30

Det varme køkken

<i>Stjernesked</i> <i>med stegt og dampet rødspættefilet, røget laks, rejer & asparges</i>	<i>Kr. 145,00</i>
<i>Salonens klassiske wienerschnitzel, skåret af mør kalvefilet</i> <i>Serveres med brasede kartofler, grønne ærter og smørsc.</i>	<i>Kr. 218,00</i>
<i>Pandestegt rødspætte</i> <i>Serveres med persillesauce, hvide kartofler og citron</i>	<i>Kr. 218,00</i>
<i>Skindstegt kyllingebryst</i> <i>Serveres med sommergrønt, fries og rødvinssauce</i>	<i>Kr. 185,00</i>
<i>Frisk pasta med black tiger prawns i flødesauce</i> <i>Hertil brød & smør</i>	<i>Kr. 185,00</i>
<i>220 g. steak af oksemørbrad</i> <i>Serveres med sommergrønt, dagen kartoffel og rødvinssauce</i>	<i>Kr. 285,00</i>
<i>Husets salat i forbindelse med hovedret</i> <i>Serveres med brød & smør</i> <i>Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt</i> <i>samt rødløg vendt i basilikumpesto</i>	<i>Kr. 48,00</i>
<i>Husets salat som hovedret</i> <i>Serveres med brød & smør</i> <i>Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt</i> <i>samt rødløg vendt i basilikumpesto</i>	<i>Kr. 115,00</i>
<i>Grøntsagsfrikadeller med sommergrønt, og pasta i krydderurter</i> <i>Serveres med brød & smør</i>	<i>Kr. 145,00</i>

Ekstra tilbehør

<i>Pommes frites</i> <i>med hjemmerørt chilimayonnaise</i>	<i>Kr. 42,00</i>
--	-------------------------

Aftenmenu
Serveres mellem 17.00 & 21.30

Dessert

- Økologiske oste fra Thise*** ***Kr. 118,00***
Vesterhavsost & blå kornblomst
Hertil hybencompot, syltede nøddersamt sprød rug
Brød & smør
- Rabarberfagilite*** ***Kr. 118,00***
Serveres med marinerede jordbær, bagt hvid chokolade
samt rabarbersorbet
- Golf Salonens ta selv softice bar*** ***Kr. 68,00***
Med forskellig toppings

Børneretter

- Fiskefilet med friter*** ***Kr. 98,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade
- Røde pølser med friter*** ***Kr. 98,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade
- Frikadeller med friter*** ***Kr. 98,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade
- Stegt kyllingebryst med friter*** ***Kr. 98,00***
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade
- Frisk pasta med kødsauce*** ***Kr. 98,00***
Serveres med grøntsagsstang & ketchup
- Softice med toppings*** ***Kr. 48,00***