

Aftenmenu
Serveres mellem 17.00 & 21.30

Sæsonmenu

Forret

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

Mellemret

*Augustus skinke med kryddermayo og tomatrelish
Serveres med brød*

Hovedret

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

Dessert

*Gateau Marcel
Serveres med marinerede jordbær, bagt hvid chokolade
samt rabarbersorbet*

<i>2 retters menu</i>	<i>Kr. 388,00</i>
<i>3-retters menu</i>	<i>Kr. 448,00</i>
<i>4-retters menu</i>	<i>Kr. 498,00</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 KALV

SERVERES MED SOMMERGRØNT, FRIES & HJEMMELAVET BEARNAISE

Frit valg pr. couvert

Kr. 278,-

Forretter

Kold røget laks med rejer & urtecreme

Kr. 148,00

Serveres med brød & smør

Ristet tigerrejer

Kr. 148,00

på cremet ærtepure, brunet smør & hasselnødder

Serveres med brød

Augustus skinke med kryddermayo og tomatrelish

Kr. 148,00

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. 195,00</i>
<i>Salonens klassiske wienerschnitzel, skåret af mør kalvefilet</i> <i>Serveres med brasede kartofler, grønne ærter og smørsc.</i>	<i>Kr. 298,00</i>
<i>Pandestegt rødspætte</i> <i>Serveres med persillesauce, hvide kartofler og citron</i>	<i>Kr. 298,00</i>
<i>Skindstegt kyllingebryst</i> <i>Serveres med sommergrønt, fries og rødvinssauce</i>	<i>Kr. 258,00</i>
<i>Frisk pasta med black tiger prawns i flødesauce</i> <i>Hertil brød & smør</i>	<i>Kr. 278,00</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. 88,00</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. 165,00</i>
<i>Grøntsagsfrikadeller med sommergrønt, og pasta i krydderurter</i> <i>Serveres med brød & smør</i>	<i>Kr. 195,00</i>

Ekstra tilbehør

<i>Pommes frites</i> <i>med hjemmerørt chilimayonnaise</i>	<i>Kr. 65,00</i>
--	-------------------------

Aftenmenu
Serveres mellem 17.00 & 21.30

Dessert

Økologiske oste fra Thise **Kr. 148,00**
Vesterhavsost & blå kornblomst
Hertil hybencompot, syltede nøddersamt sprød rug
Brød & smør

Gateau Marcel **Kr. 148,00**
Serveres med marinerede jordbær, bagt hvid chokolade
samt rabarbersorbet

Golf Salonens ta selv softice bar **Kr. 78,00**
Med forskellig toppings

Børneretter

Fiskefilet med friter **Kr.115,00**
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Røde pølser med friter **Kr.115,00**
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Frikadeller med friter **Kr.115,00**
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Stegt kyllingebryst med friter **Kr.115,00**
Serveres med grøntsagsstang, ketchup & remoulade

Frisk pasta med kødsauce **Kr.115,00**
Serveres med grøntsagsstang & ketchup

Softice med toppings **Kr. 68,00**

Sødt til kaffen

1/1 bolle med smør **Kr. 48,00**

Lun kringle **Kr. 42,00**

Kransekage **Kr. 38,00**

Småkager **Kr. 38,00**

Lagkage med flødeskum **Kr. 55,00**