

Dagens Menu

Serveres mellem 17.30 & 21.30

Available between 17.30 & 21.30

Mandag

Soyamarineret tun - kryddermayo & syltede rødløg
Oksefilet med årstidens grøntsager, Pommes Fondant & pebersauce
Vanilje is med marineret bær

Tirsdag

Røget oksefilet på krydderurtesalat & peberrodscreme
Kyllinge Roulade m/ urtesouffle ombundet m/ serranoskinke serveres m/ årstidens grøntsager,
persillekartofler & estragonsauce
Fragiliteroulade m/ hindbærcreme & limesorbet

Onsdag

Sukkersaltet laks m/ fennikel, kryddermayo & sprød rug
Langtidsstegt kalvesteg med grøntsager, kartoffel & rødvinssauce
Mørk chokoladebrownie m/ orange chokolademoussé, syltede kirsebær & appelsinsorbet

Torsdag

Varmrøget hellefisk med sauce tatar & små salater
Krydderstegt svinefilet med årstidens grøntsager, ristede kartofler & paprikasauce
Mandelmarzarin med chokoladecreme & frugt

Fredag

Røget oksefilet på krydderurtesalat & peberrodscreme
Kyllinge Roulade m/ urtesouffle ombundet m/ serranoskinke serveres m/ årstidens grøntsager,
persillekartofler & estragonsauce
Fragiliteroulade m/ hindbærcreme & limesorbet

Lørdag

Sukkersaltet laks m/ fennikel, kryddermayo & sprød rug
Langtidsstegt kalvesteg med grøntsager, kartoffel & rødvinssauce
Mørk chokoladebrownie m/ orange chokolademoussé, syltede kirsebær & appelsinsorbet

Søndag

Varmrøget hellefisk med sauce tatar & små salater
Krydderstegt svinefilet med årstidens grøntsager, ristede kartofler & paprikasauce
Mandelmarzarin med chokoladecreme & frugt

1 Ret	278,-
2 Retter	318,-
3 Retter	358,-

Golf Hotel Viborg

Dinner Menu

*Serveres mellem 12.00 & 21.30
Available between 12:00 & 21:30*

Dinner

Ristet tigerrejer

på cremet ærtepuré, brunet smør & hasselnødder, serveres m/ brød & smør

Roasted tigerprawns

on creamy pea puree, browned butter & hazelnuts Served with bread & butter

Augustusskinke

m/ kryddermayo & tomatrelish serveres m/ brød & smør

Augustus ham

with spicy mayo & tomatorelish served with bread & butter

Steak af Oksemørbrad

m/ årstidens grønt, dagens kartoffel & rødvinssauce

Tenderloin steak

with seasonal greens, potato of the day & red wine sauce

Gateau Marcel

m/ marineret frugt, bagt hvid chokolade & sorbet is

Gateau Marcel

with marinated fruit, baked white chokolade & sorbet ice cream

2 retters menu – 2 course menu Kr. 368,-

3 retters menu – 3 course menu Kr. 428,-

4 retters menu – 4 course menu Kr. 478,-

Golf Hotel Viborg

Forretter

First Courses

Ristet tigerrejer

*På cremet ærtepuré, brunet smør & hasselnødder,
Serveres med brød & smør*

*Roasted tigerprawns on creamy pea puree, browned butter
& hazelnuts, served with bread & butter*

Kr. 128,-

Augustusskinke

*m/ kryddermayo & tomatrelisch, serveres m/ brød & smør
Augustus ham with spicy mayo & tomatorelish served with
bread & butter*

Kr. 128,-

Dagens forret

Se dagens menu / Starter of the day, look at todays menu

Kr. 118,-

Hovedretter

Main Courses

Ribeye af dansk Gastro Kalv (ca. 300 g.)

Med fries & hjemmelavet bearnaisesauce

Ribeye from Danish Gastro cattle (approx. 300 g.)

With fries & homemade béarnaise sauce

Kr. 298,-

Steak af Oksemørbrad

m/ årstidens grønt, dagens kartoffel & rødvinssauce

*Tenderloin steak with seasonal greens, potato of the day
& red wine sauce*

Kr. 338,-

Klassisk Wienerschnitzel

serveret med ærter, brasede kartofler, wienerdreng & smørsauce

Classic Wiener Schnitzel served with peas, pommes saute,

wienerdreng (lemon, herring, capers and horseradish) & butter sauce

Kr. 268,-

220g Bagt Laks

Serveres med årstidens grønt, dild kartofler & kryddercreme

*220g baked salmon served with seasonal greens, dild potatos
& spice cream*

Kr. 298,-

Vegetar

Vegetarian

Grøntsagsfrikadeller

m/ ristet kikærte & grøntsager i karry & tomat

Vegetable Meatballs

With roasted chickpeas & vegetables in curry & tomato

Kr. 165,-

Desserter

Desserts

Øko oste fra Thise ***Kr. 128,-***
Organic cheeses from Thise

Gateau Marcel ***Kr. 138,-***
m/ marineret frugt, bagt hvid chokolade & sorbet is
Gateau Marcel with marinated fruit, baked white chokolade
& sorbet ice cream

Dagens dessert ***Kr. 118,-***
Se dagens menu / Dessert of the day, look at todays menu

Lette retter

Light dishes

Stjernes kud ***Kr. 165,-***
m/ stegt og dampet rødspættefilet, røget laks
rejer & asparges
The Shooting Star with fried and steamed fillet of plaice,
smoked salmon shrimp & asparagus

Pariserbøf ***Kr. 165,-***
serveres på traditionel vis
Parisian steak - minced beef on toast with trimmings

Kold røget laks med rejer & urtecreme ***Kr. 148,-***
Serveres med brød & smør
Cold smokes salmon with shrimps & herb creme,
served with bread & butter

Cæsarsalat ***Kr. 148,-***
Serveres på traditionel vis med kylling & brødcroustons
Ceaser salat served in the traditional way with chicken & bread croutons

Pommes frites ***Kr. 52,-***
m/ hjemmerørt chilimayonnaise
Chips (French fries) with homemade chili mayo

Golf Hotel Viborg

Kaffe/The

Coffee/Tea

Pr. Krus/kop

Per mug/cup

<i>Espresso</i>	<i>Kr. 32,-</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Kr. 32,-</i>
<i>Café Latte</i>	<i>Kr. 32,-</i>
<i>Café Crème</i>	<i>Kr. 32,-</i>
<i>Latte Machiatto</i>	<i>Kr. 32,-</i>
<i>Alm. kaffe/the</i>	<i>Kr. 32,-</i>
<i>Black coffee or tea</i>	

Ad. Libitum

<i>Sort kaffe eller the</i>	<i>Kr. 40,-</i>
<i>Black coffee or tea</i>	

Sødt

Sweet

<i>Kransekage</i>	<i>Kr. 35,-</i>
<i>Almond cake</i>	
<i>Småkager – 3 slags</i>	<i>Kr. 35,-</i>
<i>Small cakes – 3 kinds</i>	

Avec

After-dinner drinks

<i>Husets Cognac 2 cl.</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>The House Cognac 2 cl.</i>	
<i>Baileys 2 cl.</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Zacapa mørk 23 års rom 2 cl.</i>	<i>Kr. 80,-</i>
<i>Zacapa dark 23-year-old rum 2 cl.</i>	