

Dagens Menu

Serveres mellem 17.30 & 21.30

Available between 17.30 & 21.30

Mandag

*Sukkersaltet laks m/ fennikel, kryddermayo & sprød rug
Oksefilet med årstidens grøntsager, Pommes Fondant & pebersauce
Vanilje is m/ frisk frugtsalat*

Tirsdag

*Røget oksefilet på krydderurtesalat & peberrodscreme
Kyllinge Roulade m/ urtesouffle ombundet m/ serranoskinke serveres m/ årstidens grøntsager,
persillekartofler & estragonsauce
Mørk Chokoladebrownie m/ karamel – mango creme & is*

Onsdag

*Røget laksecanneloni m/ rejerilette, radiser & dildolie
Langtidsstegt kalvesteg m/ årstidens grøntsager, kartoffel & rødvinssauce
Fragiliteroulade m/ marineret bær & citronsorbet*

Torsdag

*Soyamarineret tun m/ syltet rødløg & kryddermayo
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
Mørk Chokoladebrownie m/ karamel – mango creme & is*

Lørdag

*Røget laksecanneloni m/ rejerilette, radiser & dildolie
Langtidsstegt kalvesteg m/ årstidens grøntsager, kartoffel & rødvinssauce
Fragiliteroulade m/ marineret bær & citronsorbet*

Søndag

*Soyamarineret tun m/ syltet rødløg & kryddermayo
Krydderstegt svinefilet med årstidens grøntsager, ristede kartofler & paprikasauce
Mandelmarzarin med chokoladecreme & frugt*

1 Ret 298,-

2 Retter 338,-

3 Retter 378,-

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 kalvemørbrad

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. 388,-

3 retters menu – 3 course menu Kr. 448,-

4 retters menu – 4 course menu Kr. 498,-

Golf Hotel Viborg

Forretter

First Courses

Ristet tigerrejer

Kr. 148,-

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

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

Augustusskinke

Kr. 148,-

*m/ kryddermayo & tomatrelish, serveres m/ brød & smør
Augustus ham with spicy mayo & tomato relish served with
bread & butter*

Dagens forret

Kr. 138,-

Se dagens menu / Starter of the day, look at today's menu

Hovedretter

Main Courses

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

Kr. 328,-

*Med fries & hjemmelavet bearnaisesauce
Ribeye from Danish Gastro cattle (approx. 300 g.)
With fries & homemade béarnaise sauce*

Steak af kalvemørbrad

Kr. 358,-

*m/ årstidens grønt, dagens kartoffel & rødvinssauce
Tenderloin steak with seasonal greens, potato of the day
& red wine sauce*

Klassisk Wienerschnitzel

Kr. 288,-

*serveret med ærter, brasede kartofler, wienerdreng & smørsauce
Classic Wiener Schnitzel served with peas, pommes saute,
wienerdreng (lemon, herring, capers and horseradish) & butter sauce*

220g Bagt Laks

Kr. 328,-

*Serveres med årstidens grønt, dild kartofler & kryddercreme
220g baked salmon served with seasonal greens, dild potatoes
& spice cream*

Vegetar

Vegetarian

Grøntsagsfrikadeller

Kr. 195,-

*m/ ristet kikærte & grøntsager i karry & tomat
Vegetable Meatballs*

With roasted chickpeas & vegetables in curry & tomato

Dessertes

Desserts

- Øko oste fra Thise*** **Kr. 148,-**
Organic cheeses from Thise
- Gateau Marcel*** **Kr. 158,-**
m/ marineret frugt, bagt hvid chokolade & sorbet is
Gateau Marcel with marinated fruit, baked white chokolade
& sorbet ice cream
- Dagens dessert*** **Kr. 138,-**
Se dagens menu / Dessert of the day, look at todays menu

Lette retter

Light dishes

- Stjernes kud*** **Kr. 195,-**
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. 195,-**
serveres på traditionel vis
Parisian steak - minced beef on toast with trimmings
- Kold røget laks med rejer & urtecreme*** **Kr. 188,-**
Serveres med brød & smør
Cold smokes salmon with shrimps & herb creme,
served with bread & butter
- Cæsarsalat*** **Kr. 188,-**
Serveres på traditionel vis med kylling & brødcroustons
Ceaser salat served in the traditional way with chicken & bread croustons
- Pommes frites*** **Kr. 65,-**
m/ hjemmerørt chilimayonnaise
Chips (French fries) with homemade chili mayo

Kaffe/The

Coffee/Tea

	<i>Ad. Libitum</i>
<i>Espresso</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Café Latte</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Café Crème</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Latte Machiatto</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Alm. kaffe/the</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Black coffee or tea</i>	

Sødt

Sweet

<i>Kransekage</i>	<i>Kr. 38,-</i>
<i>Almond cake</i>	
<i>Småkager – 3 slags</i>	<i>Kr. 38,-</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>	