

**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*

***Hovedretter***

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

***Dessert***

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

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

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. 228,-

## *Forretter*

***Kold røget laks med rejer & urtecreme***

***Kr. 115,00***

*Serveres med brød & smør*

***Ristet tigerrejer***

***Kr. 118,00***

*på cremet ærtepure, brunet smør & hasselnødder*

*Serveres med brød*

***Augustus skinke med kryddermayo og tomatrelish***

***Kr. 118,00***

*Serveres med brød*

## *Det varme køkken*

**Aftenmenu**  
**Serveres mellem 17.00 & 21.30**

<b><i>Stjernesud</i></b> <i>med stegt og dampet rødspættefilet, røget laks, rejer &amp; asparges</i>	<b><i>Kr. 165,00</i></b>
<b><i>Salonens klassiske wienerschnitzel, skåret af mør kalvefilet</i></b> <i>Serveres med brasede kartofler, grønne ærter og smørsc.</i>	<b><i>Kr. 238,00</i></b>
<b><i>Pandestegt rødspætte</i></b> <i>Serveres med persillesauce, hvide kartofler og citron</i>	<b><i>Kr. 238,00</i></b>
<b><i>Skindstegt kyllingebryst</i></b> <i>Serveres med sommergrønt, fries og rødvinssauce</i>	<b><i>Kr. 198,00</i></b>
<b><i>Frisk pasta med black tiger prawns i flødesauce</i></b> <i>Hertil brød &amp; smør</i>	<b><i>Kr. 218,00</i></b>
<b><i>Husets salat i forbindelse med hovedret</i></b> <i>Serveres med brød &amp; smør</i> <i>Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt</i> <i>samt rødløg vendt i basilikumpesto</i>	<b><i>Kr. 68,00</i></b>
<b><i>Husets salat som hovedret</i></b> <i>Serveres med brød &amp; smør</i> <i>Sprød hjertesalat, mixede tomater, agurk, peberfrugt</i> <i>samt rødløg vendt i basilikumpesto</i>	<b><i>Kr. 135,00</i></b>
<b><i>Grøntsagsfrikadeller med sommergrønt, og pasta i krydderurter</i></b> <i>Serveres med brød &amp; smør</i>	<b><i>Kr. 165,00</i></b>

***Ekstra tilbehør***

<b><i>Pommes frites</i></b> <i>med hjemmerørt chilimayonnaise</i>	<b><i>Kr. 52,00</i></b>
--	-------------------------

**Aftenmenu**  
**Serveres mellem 17.00 & 21.30**

***Dessert***

***Økologiske oste fra Thise*** ***Kr. 118,00***  
*Vesterhavssost & 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***

***Sødt til kaffen***

***1/1 bolle med smør*** ***Kr. 35,00***

***Chokolademuffins*** ***Kr. 26,00***

***Lun kringle*** ***Kr. 32,00***

***Kransekage*** ***Kr. 35,00***

***Småkager*** ***Kr. 30,00***

***Lagkage med flødeskum*** ***Kr. 48,00***