DESIGN-SELV-MENU

Marts-august

Dit bookingnr.:

FORRET Portionsanrettet: 1 stk. **40,-** 2 stk. **68,-**

- ☐ **Gulerodstatar** med estragonmayo og feldsalat toppet med sprød malt
- ☐ **Beef Salad** med tomatsalsa, bearnaisemayo, syltede rødløg og hakkede peanuts
- ☐ **Rejer og krebsehaler** med grønne asparges, citronperler og krydderurte-mousseline
- ☐ **Røget laksetatar** med agurk, rødløg, dild og purløgscreme på sprøde salater med kaviar
- ☐ **Sprøde tempurarejer** med spæde grøntsager, syltet ingefær og chilimayo

HOVEDRET 3-slags kød, 2 salater, 2 kartofler: pr person **269,-**

Kød:

- ☐ **Oksemørbrad** helstegt, rosa, med timian **+40,-**
- ☐ **Oksesteg** langtidsbraiseret i øl og hyldeblomst. Serveres med syrlige tyttebær **+15,-**
- ☐ **Kalvesteg** rosastegt **+10,-**
- ☐ **Langtidsstegt yderlår af gris** med honning og timian
- ☐ **Klassiske frikadeller** som mormor lavede dem
- ☐ **Kyllingebryst** stegt efter sæson
- ☐ **Græsk-krydrede frikadeller** af oksekød

Kartofler:

- ☐ **Klassiske flødekartofler**
- ☐ **Små kartofler** med citron, Grana Padano og persilleolie
- ☐ **Kartoffelsalat** efter årstiden

Salat:

- ☐ **Bælgfrugtsalat** med edamamebønner, semi-dried tomater og persille
- ☐ **Broccolisalat** med saltbagt selleri og tranebær vendt i estragon-vinaigrette toppet med balsamicoristede græskarkerner
- ☐ **Grøn salat** med årstidens frugter
- ☐ **Tomatsalat** af multifarvede cherrytomater, mozzarella og persilleolie
- ☐ **Salat med friske jordbær**, grønne asparges og ristede hasselnødder
- ☐ **Salat med perlebyg**, frisk spinat, forårsløg, syltede rødløg og sennepsvinaigrette
- ☐ **Burrata-ost** med bagte cherrytomater **+10,-**
- ☐ **Pastasalat** efter årstiden

DESSERT 1 stk. **48,-**

- ☐ **Snickers brownie** med chokoladesauce, peanuts og vaniljeis
- ☐ **Lemoncurd-tærte** med marengs hertil ribskompot med mynte
- ☐ **Dessertbuffet** med et udvalg af petit four, mini cheesecake med crumble og mini lemoncurd **+20,-**
- ☐ **Trifli** med jordbær, rabarber
- ☐ **New York Cheesecake** med hindbær, crumble og sæsonens bær

EKSTRA TILBEHØR OG "NATMAD"

Tærter (der bliver 6 stykker ud at 1 tærte): pr. tærte **105,-**

- ☐ Galette med spinat, søde kartofler, rødløg og blød ost. Hertil sauce verte
- ☐ Knasende butterdej med karamelliserede løg og røget cherrytomater, vegansk

Brød, sauce: 1 stk. **15,-**

- ☐ Mørk durumbaguette samt smør
- ☐ Stenovnsbagt baguette samt smør
- ☐ Havregrødsbrød samt smør
- ☐ Kuvertbrød bagt med malt og havsalt samt smør
- ☐ Pisket hvidløgssmør
- ☐ Kold estragoncreme
- ☐ Pebersauce med Madagaskar-peberkorn
- ☐ Klassisk bearnaisesauce
- ☐ Rødvinssauce

Natmad: pr. kuvert **48,-**

- ☐ 2 stk sliders
- ☐ 2 stk tarteletter
- ☐ 1 stk frankfurter-grillpølse med tilbehør. Grilles i haven

Golfskoven
BEERS & BURGERS

Med forbehold for ændringer og trykfejl. Gælder for perioden 1/3-31/8. Priserne er inkl. moms

DESIGN-SELV-MENU

September-februar

Dit bookingnr.:

FORRET Portionsanrettet: 1 stk. **40,-** 2 stk. **68,-**

- ☐ **Cæsarsalat** med letrøget kyllingebryst, bagte tomater, rosa peber og sprøde croutoner
- ☐ **Rørt rødbedetatar** med trøffelmayo, sprøde rugbrødschips og frisée salat
- ☐ **Røget mørbrad** af gris med sennepmayo, tranebær og gammelknas
- ☐ **Rejer og krebsehaler** med hummermayo, krydderurter og puffede ris
- ☐ **Sprøde tempurarejer** med spæde grøntsager, syltet ingefær og chilimayo

HOVEDRET 3-slags kød, 2 salater, 2 kartofler: pr person **269,-**

Kød:

- ☐ **Oksemørbrad** helstegt, rosa, med timian **+40,-**
- ☐ **Oksesteg** langtidsbraiseret i mørk hvidtøl med vinter brunoise **+15,-**
- ☐ **Kalvesteg** rosastegt **+10,-**
- ☐ **Langtidsstegt yderlår af gris** med honning og timian
- ☐ **Klassiske frikadeller** som mormor lavede dem
- ☐ **Kyllingebryst** stegt efter sæson
- ☐ **Græsk-krydrede frikadeller** af oksekød

Kartofler:

- ☐ **Klassiske flødekartofler**
- ☐ **Små kartofler** med citron, Grana Padano og persilleolie
- ☐ **Kartoffelsalat** efter årstiden

Salat:

- ☐ **Tomatsalat** af multifarvede cherrytomater, mozzarella og persilleolie
- ☐ **Bønnesalat** med pærer, tyttebær og ristede boghvedekerner
- ☐ **Bælgfrugtsalat** med edamamebønner, semi-dried tomater og persille
- ☐ **Salat** med perlebyg, frisk spinat, forårsløg, syltede rødløg og sennepsvinaigrette
- ☐ **Broccolisalat** med saltbagt selleri og tranebær vendt i estragon-vinaigrette toppet med balsamicoristede græskarkerner
- ☐ **Kålsalat** efter årstiden
- ☐ **Pastasalat** efter årstiden

DESSERT 1 stk. **48,-**

- ☐ **Snickers brownie** med chokoladesauce, peanuts og vaniljeis
- ☐ **New York Cheesecake** med hindbær, crumble og sæsonens bær
- ☐ **Æblekage** med kanel, skum og knas
- ☐ **Dessertbuffet** med et udvalg af petit four, mini cheesecake med crumble og mini lemoncurd **+20,-**

EKSTRA TILBEHØR OG "NATMAD"

Tærter (der bliver 6 stykker ud at 1 tærte): pr. tærte **105,-**

- ☐ Galette med spinat, søde kartofler, rødløg og blød ost. Hertil sauce verte
- ☐ Knasende butterdej med karamelliserede løg og røget cherrytomater, vegansk

Brød, sauce: 1 stk. **15,-**

- ☐ Mørk durumbaguette samt smør
- ☐ Stenovnsbagt baguette samt smør
- ☐ Havregrødsbrød samt smør
- ☐ Kuvertbrød bagt med malt og havsalt samt smør
- ☐ Pisket hvidløgssmør
- ☐ Kold estragoncreme
- ☐ Pebersauce med Madagaskar-peberkorn
- ☐ Klassisk bearnaisesauce
- ☐ Rødvinssauce

Natmad: pr. kuvert **48,-**

- ☐ 2 stk sliders
- ☐ 2 stk tarteletter
- ☐ 1 stk frankfurter-grillpølse med tilbehør. Grilles i haven

Golfskoven
BEERS & BURGERS

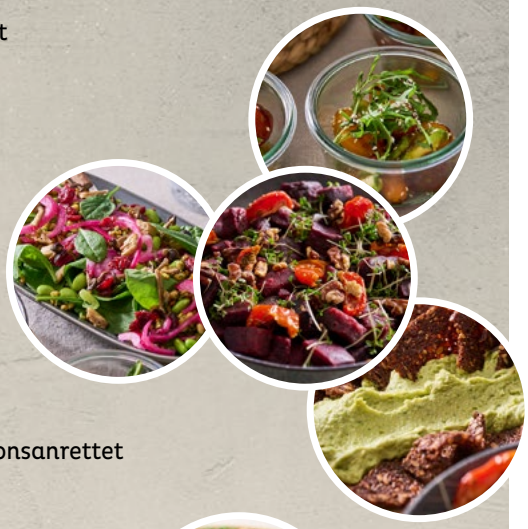
Med forbehold for ændringer og trykfejl. Gælder for perioden 1/9-28/2. Priserne er inkl. moms

VEGANSK & VEGETAR

Dit bookingnr.:

VEGANSK MENU (min. 4 kuverter): pr. kuvert 269,-

Avocado med balsamicobagte cherrytomater, rucola og sesam - portionsanrettet
Persillehummus med rugbrødschips
Knasende butterdej med karamelliserede løg og røget cherrytomater
Plantebøf med peberfrugt hertil estragoncreme
Durumkerner med ristede bøgehatte, sojabønner, spinat og urteolie
Bagte marinerede rødbeder med valnødder og karse



VEGETARISK MENU (min. 4 kuverter): pr. kuvert 269,-

Vegetarisk Wellington med sød kartoffel og svampe. Hertil tomatsalsa
Bælgfrugtsalat med edamamebønner, semi-dried tomater og persille
Galette med spinat, søde kartofler, rødløg og blød ost hertil sauce verte
Broccolisalat med saltbagt selleri og tranebær vendt i estragon-vinaigrette toppet med balsamicoristede græskarkerner
Rørt rødbedetatar med trøffelmayo, sprøde rugbrødschips og frisée salat - portionsanrettet
Salat med perlebyg, frisk spinat, forårsløg, syltede rødløg og sennepsvinaigrette
Mørk durumbaguette og stenovnsbaguette

Golfskoven
BEERS & BURGERS

Med forbehold for ændringer og trykfejl. Priserne er inkl. moms

MORGENMAD & BRUNCH

Dit bookingnr.:

DESIGN-SELV-BRUNCH 7 retter pr. person: **229,-** Tilkøb pr. ekstra ret **+25,-**

Portionsanrettet:

- ☐ **Yoghurt** med rabarberkompot og honningristede nødder
- ☐ **Overnight chiagrød** med banan og mango toppet med blåbær og granola
- ☐ **Røget laksetatar** med agurk, rødløg, dild og purløgscreme på sprøde salater med citronperler
- ☐ **Røget mørbrad** af gris med sennepsmayo, tranebær og gammelknas
- ☐ **Letrøget kyllingebryst** med plukket salat, estragonmayo og sennepsskud
- ☐ **Æg Florentine En Cocotte** med spinat og kartoffel toppet med sprøde krydderurter og syltet rødløg
- ☐ **Nødde-/chokoladecreme** hjemmelavet

Fadservering:

- ☐ **Mini Åge brunchpølse** fra Svaneke Slagteren på Bornholm samt hjemmelavet ketchup
- ☐ **Hjemmebagt leverpostej** med bacon og ristede champignoner
- ☐ **Charcuteri** med røget mørbrad af gris, fennikelsalami, oliventapenade og syltede rødløg
- ☐ **3 slags ost:** Vesterhavsost, brie og blå kornblomst
- ☐ **Skåret frugt** og bær
- ☐ **Original belgisk vaffel** med skovbærkompot og florsukker
- ☐ **Blåbærmuffin og kanelsnurre** med hvid glasur (assorteret)
- ☐ **Brødpakke** med 2 rundstykker (havregrødsboller og durumboller), friskbagt rugbrød og smør

TRADITIONEL MORGENBRØD

- ☐ Kaffe/te, 2 rundstykker, ost, pålæg, marmelade, pr. person **95,-**

Tilkøb:

- ☐ Kage – pr. person **35,-**
- ☐ Juice – pr. karaffel **35,-**

Golfskoven
BEERS & BURGERS

Med forbehold for ændringer og trykfejl. Priserne er inkl. moms