

SPISEHUSET

i Værløse Golfklub, v/JJfoodsolution

FROKOST MENU

HØJTBELAGT SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 styk til den almindelige sult

Hønsesalat rørt med grovkornet sennep, stegt bacon, urtesalat og tørrede svampe.

57,-

Roastbeef af okseculotte med friteret løgringe, agurkerelish og peberrod samt grov pickles og urtesalat.

59,-

Æggemad med rejer, semidried tomater, krydderurtesalat og citron.

55,-

Kartoffelmad med store friteret løgringe samt mayo, semidried tomater og purløg.

49,-

Christian Ø pigens kryddersild med friteret kapers, cremefraiche 38% syltede rødløg samt purløg.

59,-

Koldrøget Laks med pocheret ægge stand, serveret med purløg og semidried tomater samt urtesalat.

55,-

Smørstegt panko paneret fiskefilet med grov remoulade, citron og urtesalat.

56,-

Smørstegt paneret fiskefilet med mayonaise og rejer, citron og urtesalat.

60,-

SPISEHUSET

i Værløse Golfklub, v/JJfoodsolution

FROKOST MENU

LUNE RETTER

Golf burgeren lavet på 200g hakket oksekød serveret i brioche bolle med syltede rødløg, agurkerelish, aioli, samt cheddarost.

Hertil serveres pommes frites.

125,-

Kan serveres vegetarisk med falaffel.

Pariserbøf serveret på rugbrød med syltede rødbeder, rødløg, peberrod, kapers og grov pickles samt past. æggeblomme.

98,-

Husets stjernesnud på rugbrød med smørstegt panerede fiskefilet, samt dampet fisk, 1000øer dressing og rejer, toppet med citron og urtesalat.

119,-

Dessert:

Chokolade brownie med vaniljeis og hindbærgele samt bagt marengs

55,-

Citrontærte med tørrede citron, bagt hvidchokolade og vanilje is

55,-