

VÆRLØSE GOLFklub V. JJFOODSOLUTION

FROKOSTMENU

HØJTBELAGT SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 styk til den almindelige sult.

Vores rugbrød hjemmebagt og økologisk.

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

64,-

Roastbeef af okseinderlår med friteret løgringe, syltede agurk, høvlet peberrod samt grov pickles og urter.

64,-

Æggemad med rejer, semidried tomater, krydderurtesalat og citron.

59,-

Kartoffelmad med kartoffelchips samt mayonnaise, semidried tomater og purløg.

55,-

Christian Ø pigens sildemad med friteret kapers, cremefraiche 38% syltede rødløg samt urtesalat

65,-

Koldrøget Laks med pocheret ægge stand og mayonaise, serveret med urtesalat og tomatpulver.

65,-

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

65,-

Smørstegt panko paneret fiskefilet med mayo og rejer, citron og urtesalat.

SALAT OG LUNE RETTER

Cæsarsalat m. croutons, parmesanflager og dressing med kapers og hvidløg.

(+ kylling 25,-)

85,-

Charcuteri tallerken m. Serano, salami toscana, cappa picante, samt pesto, hummus, og midsommerost m. hindbærgele. -serveres m. brød.

120,-

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

Hertil serveres pommes frites.

125,-

Kan serveres vegetarisk med falafel.

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

115,-

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

119,-