

Aftenmenu

Serveres mellem 17.30 & 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 & tomatorelish 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. 398,-

3 retters menu – 3 course menu Kr. 458,-

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

Aftenmenu

Serveres mellem 17.30 & 21.30

Forretter

Starters

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,-

*Med kryddermayo & tomatrelish serveres m/ brød & smør
Augustus ham with spicy mayo & tomatorelish served with bread & butter*

Hovedretter

Main Courses

Ribeye af dansk Gastro Kalv (ca. 250 g.)

Kr. 328,-

*Med fries & hjemmelavet bearnaisesauce
Ribeye from Danish Gastro cattle (approx. 250 g.)
With fries & homemade béarnaise sauce*

Steak af kalvemørbrad

Kr. 358,-

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

Klassisk Wienerschnitzel

Kr. 328,-

*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. 198,-

*m/ årstidens grønt & pasta i krydderurter
serveres m/ brød & smør
Vegetable meatballs w/ seasonal vegetables & pasta in herbs
served with bread & butter*

EST. **GOLF HOTEL** 1986

Hotel & Restaurant

Aftenmenu

Serveres mellem 17.30 & 21.30

Dessertes

Desserts

Økologiske oste fra Thise **Kr. 148,-**

Vesterhavssost & blå kornblomst

Hertil hybencompot, syltede nøddersamt sprød rug, brød & smør

Organic Cheeses from Thise

Gateau Marcel **Kr. 148,-**

Serveres med marineret frugt, bagt hvid chokolade & sorbet is

Gateau Marcel with marinated fruit, baked white chocolate & sorbet ice cream

Kaffe/The

Coffee / Tea Ad Libitum

Espresso **Kr. 48,-**

Cappuccino **Kr. 48,-**

Café Latte **Kr. 48,-**

Café Crème **Kr. 48,-**

Latte Machiatto **Kr. 48,-**

Alm. Kaffe / The **Kr. 48,-**

Black coffee / tea **Kr. 48,-**

Irish Coffee **Kr. 79,-**

Sødt

Sweets

Kransekage **Kr. 40,-**

Almond cake

Småkager – 3 slags **Kr. 40,-**

Small cookies – 3 kinds

EST. **GOLF HOTEL** 1986

Hotel & Restaurant

Aftenmenu

Serveres mellem 17.30 & 21.30

Avec

After dinner drinks 2 cl.

<i>Husets Cognac VS</i> <i>The House Cognac VS</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Husets Cognac VSOP</i> <i>The House Cognac VSOP</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Husets Cognac XO</i> <i>The House Cognac XO</i>	<i>Kr. 65,-</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Cointreau</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Drambuie</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Grappa</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Armagnac</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Calvados</i>	<i>Kr. 37,-</i>
<i>Zacapa mørk 23 års rom</i> <i>Zacapa dark 23 years old rum</i>	<i>Kr. 80,-</i>
<i>Zacapa mørk 25 års rom</i> <i>Zacapa dark 25 years old rum</i>	<i>Kr. 120,-</i>
<i>Diplomatico rom</i> <i>Diplomatico rum</i>	<i>Kr. 60,-</i>
<i>Glenfiddich 12 års whisky</i> <i>Glenfiddich 12 years whisky</i>	<i>Kr. 45,-</i>
<i>Laphroaig 10 års whisky</i> <i>Laphroaig 10 years whisky</i>	<i>Kr. 45,-</i>

Spørg betjeningen efter andre mærker eller ønsker

Ask the waiter for other brands or wishes

EST. **GOLF HOTEL** 1986

Hotel & Restaurant

Aftenmenu

Serveres mellem 17.30 & 21.30

Specialøl



Heineken Pilsner

Pr. fl. 48,00

Heineken fås i 192 lande og er verdens mest internationale ølmærke. Karakteristisk for Heineken er en frisk og frugtagtig aroma, der stammer fra gæren, og en behagelig, ikke for voldsom bitterhed, der gør Heineken nem at drikke. Alk. 4,6%



Heineken 0,0%

Pr. fl. 48,00

Heineken har lanceret en alkoholfri øl med fokus på den gode ølsmag og færre kalorier. 0,0% indeholder kun 69 kalorier – cirka en tredjedel af en almindelig øl. Heineken 0,0% er et godt alternativ til alle, som gerne vil nyde en god øl, men samtidig skal være klar til at klare hverdagens opgaver og holde hovedet klart. Alk. 0,0%

Royal Pilsner / Royal Classic

Pr. fl. 0,33

Kr. 48,00

Fadøl Royal Classic

Pr. 0,3

Kr. 48,00

Fadøl Royal Classic

Pr. 0,5

Kr. 78,00

Fur specialøl

Pr. fl. 0,5

Kr. 95,00

Sodavand

Pr. fl. 0,25

Kr. 38,00

Økologisk saft

Pr. fl. 0,25

Kr. 38,00

Hyldeblomst – Appelsinjuice - Æblejuice

Aftenmenu

Serveres mellem 17.30 & 21.30



FUR Hvede er en overgæret øl af typen Hvede. Perlende og ufiltreret øl med farve som rødgyldent rav. Med tæt cremefarvet skum, der har lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. Kraftig, men velafbalanceret duft af frugt og banan.

Frisk aromatisk og frugtagtig smag med let syrlig afrunding.

Tysk inspireret Hvede brygget på fire forskellige malttyper samt to humletyper, der tilsættes ad tre gange. Alc. 5,6% vol. **Kr. 95,00**



FUR Lager er en undergæret øl af typen Lager. Rolig og klar øl med farve som dyb rødgyldent rav. Småboblende med tæt cremefarvet skum med lang holdbarhed, der giver fine blonder på glasset. Frugtagtig duft med frisk tone af blomster. Frisk, rund og med en karakterfuld velafbalanceret maltet smag. Mellemeuropæisk inspireret Lager brygget på tre forskellige malttyper - bl.a. chokolademalt - samt bitterhumle og aromahumle, som tilsættes ad fire gange. Alc. 5,4 % vol. **Kr. 95,00**



FUR Ale er en overgæret øl af typen Bitter & English Pale Ale. Rolig og klar øl med farve som rødgyldent rav. Småboblende med tæt cremefarvet skum, der giver fine blonder med lang holdbarhed. Duft af velafbalancerede humlenuancer med bund af ristet malt. Aromatisk og frugtagtig smag med en fyldig bitterfrisk afrundet afslutning af humle. Engelsk inspireret Ale brygget på tre forskellige malttyper samt tre humletyper, der tilsættes ad tre gange. Alc. 5,3% vol. **Kr. 95,00**



FUR Bock er en undergæret Lager af typen Bock. Klar og dyb ravgylden øl med fyldig cremefarvet skum med lang holdbarhed og fine blonder på glasset. Dyb maltet duft med fine oplevelser af humle. Kraftig, rund maltet smag med en fyldig harmonisk afslutning af humle. Tysk inspireret Bock brygget på tre forskellige malttyper - bl.a. karamelmalt - samt klassisk bitterhumle og aromahumle. Alc. 7,6% vol. **Kr. 95,00**



FUR Renaissance en overgæret øl af typen Brown Ale. Mørk og rødgylden øl med et tæt cremefarvet skum, der har lang holdbarhed og giver fine blonder på glasset. Duft af ristede malte og humleblomster. Rund og harmonisk smag af blandt andet røgmalt, der fortsætter i en afrunding af kraftige humlenuancer. Dansk inspireret Brown Ale brygget på fem forskellige malttyper - bl.a. røgmalt - samt fem humletyper - både bitterhumler og aromahumler - som tilsættes ad tre gange. Alc. 6,2% vol. **Kr. 95,00**



Brygmester Flemming Asmussen har givet FUR Alkoholfri Pale Ale den rene magi – let sødlig og fyldig, med smag af malt og med en god bitterhed fra humlen, der giver fin balance i afslutningen. Alkoholprocenten er på 0,5%, hvilket svarer til 0,2 genstande

Kr. 95,00

EST. **GULF HOTEL** 1986

Hotel & Restaurant