

Selskabs Menu

Januar-Februar-Marts -April



menu

Forretter

- **Grillet carpaccio af kalvelårtunge fra Himmerlandskød**
med fynsk røgeostcrème
- **Varmrøget torsk**
på spinat -hertil æble-løgsalat
- **Lakse Trio**
- **Lakseroulade**
med røgeost og dild, rillette med kapers, springløg, skyrbagt laks i krydret panade på salat af kål og kerne

Hovedretter

- **Rosastegt kalvefilet af Himmerlandskød**
Serveres med pommes Rösti, bagte jordkokker i grønkålspesto, grillet tomat med timian og rødvinssky
- **Majskylling fyldt med andekonfit**
Serveres med syltede rødløg, bagte gulerødder, ristede små økologiske kartofler og flødeskysauce
- **Svinefilet bagt i panade af krydderurter**
Serveres med sauteret pastinak og æble, bagte springløg samt perlebyg-otto med svampe og urter

Desserter

- **Chokoladetærte**
med bagt pære og vaniljeparfait
- **Fragelité roulade med moccacrème**
hertil solbærparfait og pasionsfrugtsauce
- **Vanilje panna cotta**
med chokolademousse og coulis af blodgrape



Odense Eventyr Golf

Selskabs Menu

Maj-Juni-juli-august



menu

Forretter

- **Laksecarpaccio med flager af Vesterhavsost**
hertil salat af asparges og brøndkarse
- **Svendborg Gourmetskinke**
med syltede sommerløg, spinatæg og pisket røgeost
- **Dampet rødspættefilet**
på sommerurter med Hollandaise mayonaise og marinerede krebschaler

Hovedretter

- **Rosa filet af kalvetyksteg fra Himmerlandskød**
serveres med nye kartofler, små gulerødder med top, grønne asparges samt kalvesky med fløde og økologisk æblemost
- **Unghanebryst stegt med forsommerhonning**
serveres med nye persillekartofler, sommerblomkål, rabarberkompot og let stegesky tilsmagt med fløde
- **Langtidsstegt okse striploin fra Himmerlandskød**
serveres med nye kartofler, forårsløg, langtidsbagte blommetomater og kraftig oksesky tilsmagt med rødvin

Desserter

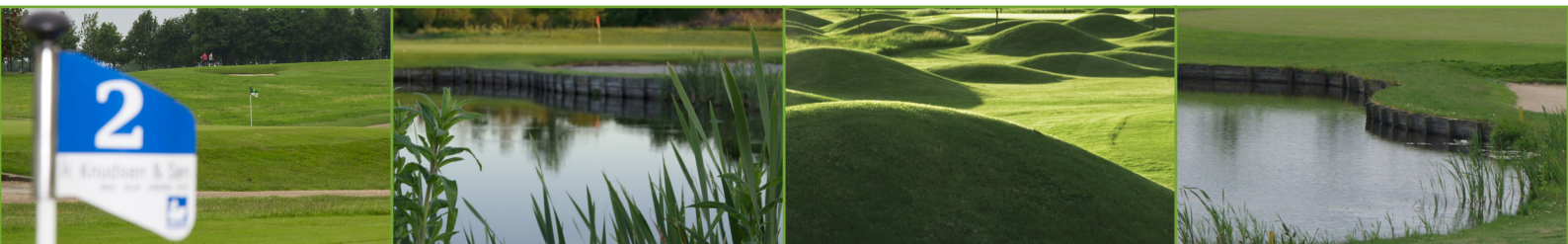
- **Koldskålsfromage**
med marinerede jordbær og honningristede havreflager
- **Chokoladekage**
med mørk chokoladebund og hvid chokolademousse -hertil kompot af røde bær og vaniljeis
- **Chilimarinerede Jordbær**
Hertil vaniljeis rørt med mango og chili-jordbærsirup



Odense Eventyr Golf

Selskabs Menu

September-oktober-november-december



menu

Forretter

- **Enebærmarineret bagt laks**
med sprød radisesalat, røgeostrème og smørstegte rugbrødschips
- **Koldrøget okseinderlår af Kildegaarden Kødkvæg**
hertil fennikelcrudité, flager af Vesterhavsost og persillepesto
- **Rødspætte medaljon**
med løvstikkepesto, sprød Svendborgskinke på fin salat af beder og kål

Hovedretter

- **Helstegt filet fra Svendborg Gourmetgris**
sauteret savoykål og æble, bagte minirødbeder, små stegte kartofler og sennepssauce tilsmagt med fløde
- **Timianstegt oksetykstegsfilet af Himmerlandskød**
med nøddestegt broccoli, syltede blommetomater, kartoffeltærte og rødvinssauce
- **Rosastegt lammeculotte**
med bagte græskar, ærter francaise, persillekartofler og kraftig skysauce

Desserter

- **Brownie**
med brombærkompot og vaniljeis
- **Æbletærte med kanel**
- **Æblegelé og æbleparfait**
- **Rom Panna Cotta**
med råsyltede skovbær og marinerede mangofileter



Odense Eventyr Golf