



Restaurant Søllerød Golfklub

Den lille morgenfriske

Complet

2 slags hjemmebagt brød, marmelade, smør
og 2 slags ost

50 kr.

Cesar salat

Salat med hjemmelavede brødcroutoner,
kylling, parmesan og dressing

85 kr.

Salat med ovnbagt laks

Miks salat, ovnbagt laks, edamamebønner,
avocado, urter og goma-dressing

95 kr.

Thai okse-salat

Marineret spicy oksekød i strimler, salat,
urter, edamamebønner

95 kr.

Dagens suppe

Se tavlen

Serveret med grønt drys og brød

65 kr.

Klassisk smørrebrød

Se dagens udvalg i glasmontren/på tavlen

20 kr. pr. stk.

3 slags sild

3 forskellige slags sild med garniture og rugbrød

85 kr.

Ristet rugbrødssandwich

Laks, avocado, salat, spire, wasabimayo
eller

fennikelpølse, avocado, salat, spire, chilimayo

65 kr.

Ostetallerken

2 slags ost med sødt samt sprøde kiks

65 kr.

Bruschetta-tallerken

Se tavlen

Dagens 3 forskellige

85 kr.

Tapas på et bræt

Lille

Dagens 5 lækre tapas med grønt, fisk, kød

125 kr.

Tapas på et bræt

Stor

Dagens 8 lækre tapas med charcuteri,
tapenade, ost og en lille sød overraskelse

175 kr.

Dagens ret i Golfen

Serveres fra kl. 17.00

Take away 85 kr.

Restaurant 95 kr.

Husets burger

Serveret med hjemmelavet salsa,
crispy grønt, grove fritter og dip

99 kr.

Børne burger

Serveret med hjemmelavet salsa,
crispy grønt, grove fritter og dip

50 kr.

Dagens nøddemiks/snack

2 varianter

40 kr.

Den lille sult

Husets nødder, oliven, tapenade og brød

60 kr.

Grove fritter med aioli

40 kr.



Skyr med kompot og müsli
25 kr.

Dagens banesandwich
Indpakket – lige til at tage med
Med dagens pålæg
30 kr.

Grib-og-tag-med pose
Banesandwich, kildevand, 1 stk. dagens frugt og 1 müslibar
60 kr.

Husets kyllingesandwich
Bolle med kylling, bacon, salat, agurk og karry-dressing
50 kr.

Husets skinke/oste sandwich
Bolle med skinke, ost, tomat, agurk og pesto
50 kr.

Husets hjemmelavede müsli bar
20 kr.

Daddelkugler
Raw - glutenfri, 3 stk.
20 kr.

"Godt humør" muffins
Med kokos, mørk chokolade og hasselnødder
20 kr.

Husets chokoladebrownie
25 kr.



Se desuden dagens kage, frisk frugt og morgenbrød i glasmontren.

Vi har også 8 varianter fra Hansen Is.





ØL & VAND

Restaurant Søllerød Golfklub

VAND

Carlsberg Kurvand Neutral, 50 cl.
Carlsberg Kurvand Citrus, 50 cl.
30 kr.

Ramlösa Still Natural, 33. cl.
Ramlösa Original, 33. cl.
25 kr.

Ramlösa Still, 80 cl.
Ramlösa Original, 80 cl.
35 kr.

Kildevæld, 50 cl.
15 kr.



SODAVAND O.LIGN.

Carlsberg Sport, 50 cl.
30 kr.

Schweppes Indian Tonic, 25 cl.
Schweppes Lemon, 25 cl.
25 kr.

Fanta Orange, 50 cl.
Fanta Exotic, 50 cl.
Coca-Cola, 50 cl.
Coca-Cola Zero Sugar, 50 cl.
30 kr.

Nestea Peach, 50 cl.
30 kr.

Cocio Chokolademælk, 25 cl.
25 kr.

Æblejuice, 33 cl.
Appelsinjuice, 33 cl.
20 kr.

LEMONADE MED ALKOHOL

Somersby Apple, 27,5 cl.
40 kr.

Garage Hard Ginger, 27,5 cl.
35 kr.



ØL

FADØL

Grimbergen Double, 25 cl./50 cl.
Grimbergen Blonde, 25 cl./50 cl.
Månedens øl; Tuborg Påskebryg, 25 cl./50 cl.
40 kr. / 50 kr.

Tuborg Classic, 25 cl./50 cl.
Carlsberg Pilsner, 25 cl./50 cl.
30 kr. / 40 kr.

FLASKEØL

Grimbergen Blanche, 33 cl.
45 kr.

Tuborg RÅ økologisk, 33 cl.
35 kr.

Carlsberg Nordic, alkoholfri, 33 cl.
30 kr.

Jacobsen India Pale Ale, 33 cl.
Jacobsen Brown Ale, 33 cl.
40 kr.





Restaurant Søllerød Golfklub

Te

25 kr.

Chai latte

35 kr.

Kakao med flødeskum

35 kr.

Espresso

25 kr.

Filterkaffe

15 kr.

Americano

30 kr.

Stempelkaffe

Lille

25 kr.

Stempelkaffe

Stor

50 kr.

Cortado

35 kr.

Cappuccino

35 kr.

Caffe latte

35 kr.





Restaurant Søllerød Golfklub

MOUSSERENDE VINE

Husets cava hvid

Duc de Foix - Cava Brut
Spanien

gl. 50 kr. / fl. 175 kr.

Husets cava rosa

Duc de Foix - Cava Brut Rosado
Spanien

gl. 50 kr. / fl. 175 kr.

Husets champagne

Janisson & Fils Champagne - Brut Tradition
Frankrig

fl. 395 kr.



HVIDE VINE

Husets hvidvin

J. Moreau & Fils – Select Blanc
Frankrig

gl. 50 kr. / fl. 175

Terra Andina - Fresh Sauvignon Blanc

Chile, 2016
fl. 195 kr.

14 Hands - Hot to Trot White Blend

USA, 2013
fl. 225 kr.

RØDE VINE

Husets rødvin

Terra Andina - Bold Cabernet Sauvignon
Chile, 2014

gl. 50 kr. / fl. 175 kr.

14 Hands - Hot to Trot Red Blend

USA, 2013
fl. 225 kr.

Castello Banfi - Cum Laude

Italien, 2012
fl. 350 kr.



DESSERTVINE

Taylor´s 10 year old Tawny Port

Portugal
gl. 45 kr. / fl. 175 kr.

Yarden - Muscat

Israel, 2013
gl. 45 kr. / fl. 175 kr.





VINBESKRIVELSE

Restaurant Søllerød Golfklub

MOUSSERENDE VINE

Husets cava hvid Duc de Foix - Cava Brut Spanien

Cavaen har en flot klar, gul farve. Frisk, blød og frugtig smag samt en lang og frugtagtig eftersmag.

Husets cava rosa Duc de Foix - Cava Brut Rosado Spanien

Cavaen har en flot pink farve og delikat duft af friske frugter og blomster. Frisk, men samtidig fyldig og frugtig smag, fine bobler samt en behagelig og vedvarende eftersmag.

Husets champagne Janisson & Fils Champagne - Brut Tradition Frankrig

En utrolig flot champagne, som har været lagret minimum 30 måneder i Janissons idylliske kælder 12 meter under jorden. Delikat blomsterduft med noter af citrusfrugter. Frisk, næsten silkeblød og utrolig elegant smag med noter af mandler og god syre.

HVIDE VINE

Husets hvidvin J. Moreau & Fils – Select Blanc Frankrig

Dette er husets hvidvin med en flot klar farve og delikat duft. Frisk, blød og rund frugtsmag samt en blid og behagelig eftersmag.

Terra Andina - Fresh Sauvignon Blanc Chile, 2016

100% Sauvignon Blanc. Dette er en frisk hvidvin med en flot lys og klar farve samt sprød duft af frugter. Frisk, blød og rund frugtsmag samt en blid og behagelig eftersmag.

14 Hands - Hot to Trot White Blend USA, 2013

En elegant hvidvin med en frisk duft af citrus og blomster. Lækker smag af friske æbler, pærer og meloner med et frisk syreindhold.

RØDE VINE

Husets rødvin Terra Andina - Bold Cabernet Sauvignon Chile, 2014

100% Cabernet Sauvignon. Husets rødvin med en flot rubinrød farve og delikat frugtduft af røde frugter, mørk chokolade og vanilje. Velafbalanceret og fyldig frugtsmag.

14 Hands - Hot to Trot Red Blend USA, 2013

En elegant vin med en flot rød farve og delikat duft af modne kirsebær og te. Blød og rund frugtsmag af sorte kirsebær og blommer med et strejf af krydderier og blide tanniner.

Castello Banfi - Cum Laude Italien, 2012

En vin med flot intens rubinrød farve samt en kompleks duft af frugt og lakrids. Det er en utrolig fyldig vin med kraftig, men samtidig blød og rund frugtsmag.

DESSERTVINE

Taylor's 10 year old Tawny Port Portugal

En utrolig elegant portvin med en flot dybrød farve samt delikat og intens duft af modne frugter, chokolade og egetræ. Den har en blød og rund frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

Yarden - Muscat Israel, 2013

100% Muscat Alexandria-druer, der er dyrket i Galilæa området. En yderst delikat vin med en utrolig flot farve og frisk frugtduft. Sød og fyldig smag med et strejf af vanilje og krydderier.

