



# Mariagerfjord Golfrestaurant



## *Selskaber*

### **Mariagerfjord Golfrestaurant**

Mariagervej 101, 9560 Hadsund

Restauratør Jan Thomassen

Direkte telefonnummer 41212723

**[www.mariagerfjordgolfrestaurant.dk](http://www.mariagerfjordgolfrestaurant.dk)**

**[www.mfgk.dk](http://www.mfgk.dk)**

## ***Festmenu***

Fisketallerken med 4 slags fisk, brød og dressing

Fylt kalkunbryst med pesto

Helstegt oksefilet

Salatbuffet med forskellige salater og dressing

Små timianstegte kartofler

Dessertbuffet med diverse kager, nøddekurve, is  
og frisk frugt

***Pris pr. kuvert kr. 295,-***

---

- med **Danmarks smukkeste udsigt**



# Forretter

## Laksefarseret rødspættefilet

Med rejer, kaviar, grønne asparges og kold hollandaisesauce

## Rejecocktail

Med citron, asparges, kaviar og dild

## Røget lakseroulade

Pyntet med tigerrejer, grønne asparges og dilldressing

## Røget landskinke

Med melon og salat

## Tartelet med høns i asparges

Med tomat og persille

## Fisketallerken

3 slags fisk, rejer og asparges

## Dampet laks

Med rejer og dildcreme

*Til alle forretter serveres der brød og smør*

## *Hovedretter*

### **Kalvefilet**

Med svampe og rødløg serveres med smørstegte kartofler, broccoli, gulerødder og rødpiementsauce

### **Helstegt svinekam**

Serveres på gammeldags manér med rødkål, svesker, hvide kartofler, brune kartofler og skysauce

### **Kalv stegt som vildt**

Med Waldorfsalat, tyttebær, Rissoles kartofler og flødesauce

### **Kalveculotte**

Med rosmarin og hvidløg serveres med pommes rissolles, årstidens grønt og dijon sauce

### **Krondyrkølle**

Med waldorfsalat og flødevildtsauce serveres med brunede og hvide kartofler, surt og sødt

### **Helstegt oksemørbrad**

Med svampesauce serveres med små kartofler og årstidens grønt

- med **Danmarks smukkeste udsigt**



# *Dessert*

## **Desserttallerken**

Med kage, is, chokolade og frisk frugt

## **Hvid mokka iskage**

Med hindbærcoulis og frisk frugt

## **Makrontærte**

Med æbler, pecannødder og vanilleis

## **Is roulade**

Med frisk frugt og bær-puré

## **Rørt is**

I nøddekurv med brombær og flødeskum

## **Valnøddefromage**

Pyntet med flødeskum

# *Natmad*

## **Pålægsbord**

4 slags pålæg, lun leverpostej med champignon og bacon, lune boller og rugbrød

## **Mulligatawny**

Indisk karrysuppe med ris og høsekød og lunt brød

## **Ungarsk gullaschsuppe**

Krydret suppe

## **Klar suppe**

Med kød- og melboller og lun flute

## **Lune frikadeller**

Med 2 slags kartoffelsalat og brød

# *Drikkevarer*

**Selskabsarrangement inkl. velkomstdrink,  
vin (Paula Chardonnay og Cabernet Sauvignon),  
øl og vand ad libitum og kaffe/the  
(varighed 7 timer)**

*VINE FRA VINKORTET KAN TILKØBES*

***Kr. 595,-***

---

- med Danmarks smukkeste udsigt

# Vinkort

## Hvide vine

1/1 fl.

MARIAGERFJORD GOLFRESTAURANT ANBEFALER

### Paula Chardonnay

Kr. 240,-

### Argentina

Glas Kr. 48,-

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Chardonnay. Vinen har lagret på ståltanke og egetræsfade.

### Klein Constantia Sauvignon Blanc

Kr. 285,-

### Sydafrika

Denne vin er uden tvivl en af de bedste hvidvine fra Sydafrika - hovedsageligt fremstillet af Sauvignon Blanc druer. Lagret på ståltanke. Klein Constantia bliver ofte kaldt "verdens smukkeste beliggende vingård" og i efterårsudgaven 2002 af Wine & Spirits var Klein Constantia blandt "Top 25 vineyards" i verden.

### J. Moreau & Fils, Chablis

Kr. 295,-

### Frankrig

Denne vin er produceret af 100% Chardonnay-druer, der er dyrket i Chablis i Frankrig. Den har en kompleks, frisk og sprød smag af citrusfrugter og mandler samt en lang og behagelig eftersmag.

### Kendall-Jackson, Vintner's Reserve Chardonnay

Kr. 290,-

### Californien, USA

Kendall-Jacksons Vintner's Reserve Chardonnay har ry for at være en af Californiens absolut bedste Chardonnayer. Vinen har været lagret på små franske og amerikanske egetræsfade. Fyldig og rund.

## Rosé vin

1/1 fl.

**Mesta, Tempranillo Rosé**  
Spanien

Kr. 230,-

En skøn rosévin af 100% Tempranillo, organisk dyrket. Dejlig koncentreret, men samtidig let og elegant frugtsmag med god og velafbalanceret syre.

## Røde vine

1/1 fl.

MARIAGERFJORD GOLFRESTAURANT ANBEFALER

**Paula Cabernet Sauvignon**

Kr. 240,-

**Argentina**

Glas Kr. 48,-

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Cabernet Sauvignon. Vinen har lagret på ståltanke.

**KC Cabernet Sauvignon/Merlot**  
Sydafrika

Kr. 285,-

Denne vin er vinificeret på Klein Constantia. Vinen er fremstillet af 57% Cabernet Sauvignon og 43% Merlot druer. Den har lagret på ståltanke i 12 måneder og derefter på franske egetræsfade i 12 måneder.

**Santa Sofia**  
**Valpolicella Ripasso Superiore**  
Italien

Kr. 295,-

Det er en utrolig flot vin med intens mørk rubinrød farve, elegant duft med noter af krydderier, harmonisk, fyldig og frugtig smag samt en lang og behagelig eftersmag.

**Castello Banfi**  
**Rosso de Montalcino**  
Italien

Kr. 295,-

Det er en vin med intens rubinrød farve, frisk duft af sorte bær og blomster med et strejf af tobak og kaffe, let krydret, men samtidig blød og frugtagtig smag samt en god, vedvarende eftersmag.



- med Danmarks smukkeste udsigt



## Røde vine

1/1 fl.

**Lan Crianza**

Kr. 275,-

### Spanien

Denne vin er hovedsageligt produceret af Tempranillo-druer (96%) og derudover Mazuelo, der er dyrket i Rioja-området i Spanien. Vinen har været lagret 14 måneder på egetræsfade.

**Banfi, Barbera d'Asti D.O.C.G.**

Kr. 265,-

### Italien

Vinen er produceret af 100% Barbera-druer, der er dyrket i Piemonte-området i Italien. Denne velafbalancerede vin har været lagret dels på ståltanke og dels på egetræsfade for at opnå dybde og kompleksitet.

**Candido, La Carta, Salice Salentino Riserva**

Kr. 275,-

### Italien

Denne vin er hovedsageligt produceret af Negroamaro druer (95%) samt Malvasia Nera druer (5%), der er dyrket i Salice Salentino. Vinen har været lagret 8 måneder på store egetræsfade.

**Doña Paula Estate Malbec**

Kr. 295,-

### Argentina

Denne vin er produceret af 100% Malbec-druer, der er dyrket i Mendoza-provinsen i Argentina, og vinen har været lagret på franske egetræsfade. En meget velafbalanceret vin.

**Quinta do Pêgo Douro D.O.P. Grande Reserva**

Kr. 300,-

### Portugal

Denne elegante vin fra den **danskejede** vingård Quinta do Pêgo er produceret af Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão og Tinto Cão druer, der er blevet fodtrampet på traditionel portugisisk vis i granit lagars. Vinen har lagret i ca. 12 måneder på franske egetræsfade.

**Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel**

Kr. 350,-

### Californien, USA

Druerne til denne californiske vin er nøje udvalgt fra nogle af Kendall-Jacksons bedste vingårde. Vinen har været lagret på franske og amerikanske egetræsfade. Et fantastisk resultat i perfekt balance. Helt fantastisk frugtsmag af hindbær, brombær og blommer med et silkeblødt strejf af cedertræ.

## *Kælderrester*

*1/1 fl.*

**Duquesa de Valladolid, Verdejo Rueda D.O.** Kr. 245,-

### **Spanien**

Denne vin er produceret af 100% Verdejo-druer, der er dyrket i Rueda-området i Spanien. En kompleks vin med frugt og krydderi.

**Marques de Griñon Caliza Vino de Pago** Kr. 250,-

### **D.O. Dominio de Valdepusa**

### **Spanien**

Denne vin er produceret af Syrah og Petit Verdot druer, der alle er håndplukkede. Der er kun produceret et begrænset antal flasker af denne ufiltrerede vin, der har været lagret 10 måneder på franske egetræsfade fra Allier.

### **Due Normanni**

### **Rosso Sicilia I.G.T.**

Kr. 495,-

### **Italien**

Der er kun produceret 15 fade af denne Due Normanni. Som en mørk rubin ligger den så i glasset; en duft af mørke og røde frugter slår én imøde, og frugten fortsætter i munden, hvor den blander sig med en røget tone fra fadet.

**Kendall-Jackson Vintner's Reserve Pinot Noir** Kr. 350,-

### **Californien**

Denne vin er produceret af 100% Pinot Noir druer, der er dyrket i Monterey County (85%) og Santa Barbara County (15%) i Californien. Vinen har lagret 7 måneder på franske egetræsfade.

**Klein Constantia Cabernet Sauvignon** Kr. 320,-

### **Sydafrika**

Druerne til denne vin er håndselektede og dyrket i det smukke bjergområde Constantia. Vinen har lagret på franske egetræsfade. En robust og frugtig vin med finesse.

**KC Merlot/Cabernet Sauvignon 2010** Kr. 285,-

### **Sydafrika**

Vinen er fremstillet af druerne Cabernet Sauvignon (57%) og Merlot (43%). Den har været lagret på ståltanke i 12 måneder og derefter på franske egetræsfade i 12 måneder. Velafbalanceret og blød.

- med Danmarks smukkeste udsigt



## *Dessertvine*

*1/1 fl.*

**Moscato d'Asti D.O.C.G.**

Kr. 220,-

**Cantina La Torre Castel Rocchero**

**Italien**

Denne let perlende sødlige italienske dessertvin er produceret af 100% Moscato druer. Vinen har lagret på ståltanke.

**Quinta do Pego Vintage Port 2013**

Kr. 395,-

**Portugal**

Det er en pragtfuld Vintage Port af allerbedste kvalitet. Takket være de gode vejrforhold har årgang 2013 opnået en flot balance; den er både kraftig og fyldig, men samtidig utrolig elegant og delikat.

**Quinta do Pego Vintage Port 2015**

Kr. 425,-

**Portugal**

Denne portvin er produceret af druer, der stammer fra de gamle vinstokke, der fandtes på gårdens marker, da Quinta do Pego kom på danske hænder. Portvinen har været lagret på fade i ca. 2 år før tapning. Fyldig, silkeblød og velafbalanceret.

## *Cognac*

*Glas*

**Lhéraud Cognac V.S.O.P.**

Kr. 45,-

**Frankrig**

Denne Cognac har ved fem år på egetræsfade opnået en exceptionel bouquet, en flot gylden farve og en karakteristisk, forførende aroma.

## *Drikkevarer*

<b>Sodavand</b> Pepsi, Pepsimax, Mirinda appelsin, Mirinda lemon, Æblemost, Appelsinjuice, Dansk vand m/u citrus	Kr.	25,-
<b>Isvand</b>	Kande Kr.	25,-
<b>Fadøl</b>	Kr.	40,-
<b>Santi</b>	Kr.	40,-

## *Kaffe*

<b>Kaffe alm.</b>	Kr.	20,-
<b>Specialkaffe, te</b>	Kr.	22,-
<b>Kaffe kande</b>	Kr.	45,-

## *Søndagsbuffet*

Frokostbuffet fra kl. 12.00 - 14.30 hver søndag

***Pris pr. person kr. 159,-***

*Vi anbefaler at bestille bord på telefon 41 21 27 23.*