



## STENSBALLEGAARD GOLF & GOURMET

### Det lette

---

Tapas: småt - varieret - lækkert	kr. 120,-
Pasta: laks - cremet sauce	kr. 85,-
Sandwich/Burger:	
Stensballegaard Burger: 200 g. hk. oksekød	kr. 85,-
Clubsandwich: kylling - bacon	kr. 80,-
Pommes frites	kr. 25,-
Nachos	kr. 65,-
Nachos - kylling	kr. 80,-
Klassisk:	
1 stk. uspecificeret smørbrød	kr. 25,-
Ugens ret (spørg venligst betjeningen)	kr. 80,-
Mixed grøn salat: kylling - brød	kr. 80,-
Pariserbøf: løg - kapers - peberrod - æg	kr. 90,-
Stjernes kud: stegt og dampet fiskefilet - rejer	kr. 95,-
Wienerschnitzel: ærter - kartofler - smørsovs	kr. 145,-
Bouillabaisse: fisk - skaldyr	kr. 175,-
Steak bearnaise - pommes	kr. 175,-
Børn:	
Lille Burger	kr. 40,-
Lasagne	kr. 40,-
Fiskefilet m/ pommes el. kartofler	kr. 40,-
Grønt	kr. 15,-
Det søde:	
Dagens kage	kr. 30,-
Hjemmelavet chokolade 3 stk. - Valrona	kr. 24,-
Is-dessert - 3 kugler	kr. 30,-



STENSBALLEGAARD  
GOLF & GOURMET

Månedens menu

---

(tirsdag - fredag kl. 17.00 - 20.00)

Ristet multefilet  
æblenoisette - æblefumé

Lammekrone  
timian - hvidløg - spæde grøntsager  
nye kartofler

Rabarber  
søde danske - kage - sorbet

2 retter kr. 248,-

3 retter kr. 298,-

Forret kr. 82,-

Hovedret kr. 178,-

Dessert kr. 74,-



## STENSBALLEGAARD GOLF & GOURMET

### Drikkevarer (kolde)

---

#### Øl:

Flaske - alm.	kr. 28,-
0,25 cl.	kr. 25,-
0,40 cl.	kr. 40,-
0,75 cl.	kr. 65,-

#### Vand:

Flaske - alm.	kr. 25,-
0,5 cl. sodavand	kr. 30,-
Nestea	kr. 30,-
Kildevand	kr. 20,-
Antons Økologiske Saft	kr. 32,-
Hyldeblomst - Æble - Appelsin - Hindbær	

Cognac (oplyses i baren)

Whiskey (oplyses i baren)

Likør m.m.	kr. 35,-
Baileys	
Jägermeister	
Gl. Dansk	
1 Enkelt	

#### Alkohol:

Div. spiritus (2 cl.): vodka - rom - gin	kr. 28,-
1/1 flaske spiritus	kr. 650,-
Smirnoff Ice	kr. 40,-
Breezer	kr. 40,-
Sommersby: Æble - Pære - Hyldeblomst	kr. 40,-

#### Bobler:

Riondo	kr. 235,-
--------	-----------

#### Champagne:

Louis Dubrince, Frankrig - Demi Sec / Brut	kr. 575,-
--	-----------

Möet et Chandon	kr. 795,-
-----------------	-----------



## STENSBALLEGAARD GOLF & GOURMET

### Vin - Hvid

---

#### Husets vin:

**Chardonnay Reserva - Finca La Escondida** kr. 185,-  
**2007 - Argentina**

Drue: 100% Chardonnay. 13,5% alkohol.

Nydes til: Fisk - salater - lette retter - lyst kød

**Chardonnay - Torentes** kr. 160,-  
**2006 - Argentina**

**Et glas** kr. 35,-

Drue: 100% Chardonnay. 13,5% alkohol.

Nydes til: Fisk - salater - lette retter - lyst kød

**Vermentino IGT - Femar** kr. 178,-  
**2007 - Lazio, Italien**

Drue: 100% Vermentino. 13% alkohol.

Nydes til: Charcuteri - fisk - let grill

**Fleurette - Gustave Lorentz** kr. 195,-  
**2007 - Alsace, Frankrig**

Drue: Pinot Blanc, Riesling og Muscat. 11,5% alkohol.

Nydes til: Aperitif - fisk - salater

**Bourgogne Chardonnay - Olivier Leflaive** kr. 255,-  
**2006 - Bourgogne, Frankrig**

Drue: 100% Chardonnay. 13,5% alkohol.

Nydes til: Fisk - salater - lette retter - lyst kød

**Riesling Feinherb - Weingut Geil** kr. 288,-  
**2008 - Rheinhessen, Tyskland**

Drue: 100% Chardonnay. 13% alkohol.

Nydes til: Hvid fisk - bouillabaisse

### Vin - Rosé

**Rosé La Flor** kr. 198,-  
**2008 - Pulenta Estate, Argentina**

Drue: Malbec. 13,5% alkohol.

Nydes til: Aperitif - fisk - salater



## STENSBALLEGAARD GOLF & GOURMET

### Vin - Rød

---

#### Husets vin:

La Flor - Malbec kr. 185,-

2007, Pulenta Estate, Argentina

Drue: 100% malbec. 14% alkohol.

Nydes til: Kalv - okse - grisebasse

Andean - Malbec kr. 160,-

2007, Argentina

Et glas kr. 35,-

Drue: 100% malbec. 14% alkohol.

Nydes til: Kalv - okse - grill

Primitivo di Salento IGT kr. 160,-

2008, Solevante, Puglien, Italien

Drue: 100% primentivo. 13% alkohol.

Nydes til: Pasta - salat - grisebasse - grill

Cabernet Sauvignon Reserva kr. 168,-

2004, San Juan, Argentina

Drue: 100% Cabernet Sauvignon. 13% alkohol.

Nydes til: Kalv - grisebasse

Val de Jimena Crianza - Bodegas Pastor Diaz kr. 180,-

2005, Spanien

13% alkohol.

Nydes til: Grill - krydret mad

Shiraz Reserva, Finca La Escondida kr. 298,-

2006, San Juan, Argentina

Drue: 100% Shiraz.

Nydes til: Okse - vildt - grill

Ripasso Valpolicella Classico Superiore kr. 360,-

2004, Monte del fra, Venetio, Italien

Drue: 80% Corvina, 20% Rondinella og Molinara.

14% alkohol.

Nydes til: Okse - vildt

Tempranillo, Epsilon Wines kr. 398,-

2006, Barossa Valley, Australien

Drue: 100% Tempranillo. 14% alkohol.

Nydes til: kalv - grillt grisebasse



STENSBALLEGAARD  
GOLF & GOURMET

Vin - Rød

---

Rasteau - Bressy Masson kr. 398,-  
2006, Côtes du Rhône Village, Frankrig  
Drue: 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre,  
14,5% alkohol  
Nydes til: Okse, kraftig smag, grill

Amarone Valpolicella Classico DOC kr. 498,-  
2004, San Michele-Veneto, Italien  
Drue: Corvina - Rondinella - Molinara. 16,5% alkohol.  
Nydes til: Okse - vildt - braiserretter

Vin - Dessert / Aperitif

Muscat Rouge - Avondale 1/2 flaske kr. 235,-  
2006, Paarl, Sydafrika  
Drue: Muscat di Frontignan Rouge  
Nydes til: Chokolade

Suri Vigin Brachetto DOC - Icardi kr. 385,-  
2008 - Piemonte - Italien  
Drue: 100% Brachetto. 6,5% alkohol. Let perlende.  
Nydes til: Aperitif - frugt - bær - kager - chokolade



STENSBALLEGAARD  
GOLF & GOURMET

The

---

A. C. Perch (løs i theæg): kr. 25,-

Bournonville

Indisk Chai:

mælk - assam - kanel - appelsin - nellike  
pommeran - peber - enebær - allehåne

Hyggethe:

ceylon - darjeeling

Rooibos: ingen koffein/garvesyre  
+ c-vitamin + jern + kalcium

Sweet Rooibos Chai:

kanel - nellike - kardemomme - orange

The i brev (A. C. Perch) : kr. 25,-

Assam Breakfast

Earl Grey

Darjeeling

Sweet Apple Lemon

Rooibos vanille

Ingefær/Citrus

Grøn Fragrant Jade

Hvid Tempel

Perle Jasmin

The i brev (Lipton) : kr. 20,-

English Breakfast

Earl Grey

Darjeeling

Assam

Yellow Label

Green Tea

Forrest Fruit

Lemon

Rooibos

Rosehip Raspberry



STENSBALLEGAARD  
GOLF & GOURMET

Kaffe m.m.

---

Stempelkaffe - pr. person:	kr. 28,-
Stempelkaffe - pr. kande:	kr. 56,-
Cafe au Lait : lige dele kaffe/mælk	kr. 30,-
Cafe Latte: 1/3 espresso - 2/3 let skummet mælk	kr. 35,-
Cappucino: 1/3 espresso - 1/3 mælk - 1/3 mælkeskum	kr. 30,-
Macchiato: espresso m/ lidt pisket mælk på toppen	kr. 28,-
Amerikansk kaffe: espresso - chokolade - let skummet mælk - flødeskum	kr. 35,-
Espresso: lille - mørk - kraftig	kr. 25,-
Dobbelt Espresso: lille - mørk - kraftig	kr. 35,-
Irish coffee (2 cl.)	kr. 55,-
Varm cacao - flødeskum	kr. 30,-