

FERDINAND

Golfkrog Torekov

A LA CARTE

Köttbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka	195 kr
Högrevsburgare 180g med picklad silverlök, Gammel Knas, sallad och pommes	225 kr
Mungbönsburgare 180g med picklad silverlök, Gammel Knas, sallad och pommes	225 kr
Caesarsallad med majskycklinglårfilé, parmesan, bacon, dressing och krutonger	195 kr
Caesarsallad med handskalade räkor, parmesan, dressing och krutonger	215 kr
Lerpottasill med kokt potatis, dill, gräslök, ägg, gräddfil, brynt smör	155 kr
Räkmacka med handskalade räkor, ägg, majonnäs, sallad	225 kr

DAGENS SMÖRREBRÖD

(Vi roterar så fråga vilka som finns idag)

Räkor - handskalade räkor, dillmajonnäs, ägg och citron	85 kr
Sill - matjessill, potatis, gräddfil och gräslök	80 kr
Gubbröra - matjessill, potatis, ägg och majonnäs	80 kr
Färsbiff - färsbiff, remoulade, pressgurka och picklad lök	75 kr

GRILLMACKOR serveras med coleslaw

Rökt bog, skånsk grottlagrad ost och dijonmajonnäs	85 kr
Tonfiskröra med lök och sambal olek, skånsk grottlagrad ost, ruccola	85 kr

MENY FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR

(Går även att få övriga rätter på menyn som barnportion för 95 kr)

Alla rätter kommer med grönsaksstavar med dipp samt glass vaniljpinne efter maten om så önskas

Hamburgare med pommes och majonnäs	95 kr
Köttbullar med potatispuré, lingon, pressgurka och gräddsås	95 kr
Pommes med majonnäs	55 kr

FERDINAND

Golfkrog Torekov

ÖL & CIDER

O/O Brewing Pivot Pils 4,6% 85:-
O/O Brewing Mellanöl 4,2% 75:-
O/O Brewing Narangi IPA 6,8% 95:-
O/O Brewing Bruks Bitter 3,9% 75:-
O/O Brewing Evergreen IPA Glutenfri 6,0% 95:-
Äppelcider, Golden Cider Company, 33cl, 4,2% 75:-

MOUSSERANDE VINER

NV Raventos Rosell, El Perro y las Burbujas, Cava, Penedes, SP 110/525
NV Yann Alexandre, Brut Noir, Champagne, FR 175/900
2021 Domaine Bader, Cremant d'Alsace, Alsace FR 740

ROSEVIN

2022 Petit Cuvée Madame, Syrah, Grenache, Cinsault, etc. Provence, FR 115/495
2021 Bargemone Rosé, Syrah, Grenache, Cinsault, Provence, FR 580

VITT VIN

2022 Domaine Baron, Touraine Le Sauvignon, Sauvignon Blanc, Loire, FR 115/495
2022 Diwald, Riesling Fuchsentanz, Riesling, Wagram AU 135/595
2022 Clos Thierriere, Les Pleurs, Chenin Blanc, Loire FR 145/650

2022 Domaine Lévonlee Côtes du Thongue, Rolle, Languedoc, FR 495
2022 Bodega Frontonio, Bojito Blanco, Garnacha Blanca, Aragonien, SP 530
2022 Alberto Orte, Nortico Alvarinho, Vino Verde, PT 575
2022 Milenrama Winery, Rioja Blanco, Viura, Rioja, SP 495

RÖTT VIN

2023 Domaine Lévonlee Côtes du Thongue, Syrah, Mourvedre, Languedoc, FR 115/495
2020 Frasca, Barbera d'Asti, Barbera, Piemonte, IT 125/550
2020 Panizzi, Torre Larniano Chianti Colli Senesi, Sangiovese 135/595

2022 Domaine Boisson, Côtes du Rhône, Grenache, Syrah, Carignan, Rhône, FR 550
2020 Rovellotti, Rosso Morenico, Nebbiolo, Vespolina, Bonarda, Piemonte, IT 595
2020 Cascina Alberta, Barbaresco Giaccone, Nebbiolo, Piemonte, IT 1100
2022 Cordero di Montezemolo, Dolcetto d'Alba, Dolcetto, Piemonte, IT 660
2022 Gallina de Piel, Mimetic, Garnacha, Aragonien, SP 550
2020 Weinhaus Lergenmüller, Angiolino, Pinot Noir, Pfalz, DE 660