

Vid Barsebäcks böljande fairways, där vinden bär med sig havets saltstänk och tallarna vakar över landskapet, ligger en plats som bär på både historia och drömmar. Legendernas Hus - ett klubbhus, ja, men också något mer. En samlingsplats för dem som bär golfens själ i hjärtat. Här möts gamla mästare och nya berättare. I väggarna vilar rösterna från otaliga skratt, historier som bara växer med åren, och ett lugn som bara infinner sig när man funnit sin plats i världen. Med klarblått vatten som glittrar i ögonvrån och Köpenhamns silhuett som tecknar sig i horisonten, känns tiden som om den saktar ner.

Glas höjs i skål, inte för prestation - men för närvaro. För att vara här, tillsammans. Här handlar det inte om resultat, utan om rytmen i ett samtal, värmen i ett leende, och stillheten efter ett välspelat hål.

Legendernas Hus är mer än ett klubbhus. Det är ett andrum för själen. En plats där varje detalj - från det nötta trägolvet till den sprakande elden - bär spår av liv. Här skrivs inga rekord, bara historier.

Och de bästa historierna, de delas alltid vid havet.



BRASSERIE BARSEBÄCK

LUNCH
VECKA 27

VITT

- GOTA, MESA BRANCO – 100 / 425**
2023, Tejo, Portugal, Fernão Pires, Arinot
- ROBERT GOULLEY, BOURGONGE – 145 / 595**
2022, Bourgonge, Frankrike, Chardonnay
- DOMAINE PELLÉ , SANCERRE– 155 / 650**
2023, Loire, Frankrike, Sauvignon Blanc

RÖTT

- GOTA, MESA TINTO – 100 / 425**
2023, Tejo, Portugal, Castelão, Trincadeira Preta
- CANTINA RALLO, IL PRINCIPE – 120 / 495**
2023, Sicilien, Italien, Nero d'Avola
- DOMAINE CAROLINE BELLAVOINE – 160 / 645**
2022, Bourgonge, Frankrike, Pinot Noir

ALKOHOLFRITT

- TOSTERUPS SLOTT MOUSSERANDE VERJUS – 80**
Cider på omogna äpplen – glas
- TOSTERUPS SLOTT VERJUS – 80**
Äppelmust på omogna äpplen – 37,5 cl
- MOUSSERANDE VATTEN – 45**
Filtrerat och kolsyrat vatten – 75 cl
- LÄSK – 44**
Pepsi, Pepsi max, 7up, Zingo -33 cl

KAFFE

- KAFFE / TE – 35**
- ESPRESSO – 35**
- MACCHIATO – 40**
- CAPPUCHINO – 40**

BUBBLOR

- MICHEL GONET – 165 / 850**
NV, Champagne, Chardonnay
- VALLDOLINA, BRUT NATURE – 100 / 525**
NV, Cava, Xarel-lo, Macabeo, Parellada
- ALKOHOLFRIA BUBBLOR – 80 / 475**
Tosterups mousserande Verjus

ROSÉ

- C'EST BIEN COMME ÇA – 115 / 475**
2024, Vin de France, Cinsault, Grenache

S N A P S

- Malört – Aqua Vitae – Skåne – OP –
Hallandsfläder – Jubileum – Vodka
35/cl

ÖL PÅ FAT

- CARLSBERG ALKOHOLFRI – 76**
0,5% - 40 cl
- CARLSBERG HOF – 88**
4,2% - 40 cl
- STAROPRAMEN – 93**
5,0% - 40 cl
- 1664 BLANC – 93**
5,0% - 40 cl
- BROOKLYN EIPA – 93**
6,9% - 40 cl

CIDER

- TOSTERUPS SLOTT – 85**
3,5% - 37,5 cl

D A G E N S – 175

- MÅNDAG**
Baconlindad fläskfilé – Rotfrukter – Bakad lök – Äpple
- TISDAG**
Torsk – Fänkål – Blönor – Äggsås
- ONSDAG**
Wallenbergare – Lingon – Ärtor – Brynt smör
- TORSDAG**
Ramslöskskorv – Potatissallad – Rostad lök – Senap

- FREDAG**
Lasagne al forno – Balsamico – Parmesan – Ruccola

VECKANS

- VEGETARISKA – 175**
Potatis & Purjolökssoppa – Paprika – Gurka – Krutonger
- 3 x SILL – 245**
Brantevik – Curry/äpple – Senap/gräddfil
Hårdost – Ägg – Potatis
- BOOKMAKER– 245**
Ryggbiff – Äggula – Dijon – Pepparrot – Surdegsbröd

DESSERT

- RABARBER – 125**
Gräddglass – Ängsyra – Bovete
- CHOKLAD– 125**
Olivolja – Nötter – Grädde
- JORDGUBBAR – 125**
Färskost – Jordgubbssorbet – Sockerstekt bröd
- TRYFFEL – 35**
Kaffegodis

FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR ERBJUDS HELA VÅR MENY I
HALV PORTION OCH PRIS

KAVIAR

- OSETRA KAVIAR – 525**
30 gram
- ISKALL VODKA – 35/CL**
Från Hven

S N A C K S

- OLIVER**
VALENCIA MANDLAR
COPPA
OST
- 65/ST**

LEGENDERNAS

- RÅKMACKA – 245**
Stekt rågbröd – Ägg – Majonäs – Dill – Sallad
Lägg till
- KALIX LÖJROM 20G – 75**
OSETRA KAVIAR 30G– 525
- SCHNITZEL – 275**
Ramslökssmör – Parmesan – Ruccola
- HAMBURGARE – 245**
Cheddar – Sallad – Karamellisserad lök –
Pommes frites

