



G's KØKKEN

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

G'S MENU - 625

RØGET LAKSETARTAR

Dildmayo - syltede rødløg - urter

OKSEMØRBRAD

Pommes Anna - gulerød

trøffelsauce

CRÈME BRULÉE

Æblekompot - sorbet

hvid chokolade

Inkl. brød og pisket smør

VINMENU

3 glas - 275

Ekstra glas - 75

SOLNEDGANGSMENU - 995

Velkomst - menu - vin - kaffe - sødt

SNACKS - 35

SPRØD TAPIOKA

BRØD & PISKET SMØR

SALTEDE MANDLER

OLIVEN

G'S BURGER - 225

OKSEKØDSBURGER

Bacon - ost - salat

pommes frites - chilimayo

HOVEDRETTER

OKSEMØRBRAD 200 GR - 335

OKSE RIBEYE 250 GR - 355

GRÅSTEN HANEKYLLING - 255

TORSK MED BEURRE BLANC & GRØN OLIE - 295

VEGETAR - 195

BORNHOLMSK PASTA

Tomatsauce - stegte rodfrugter

basilikum - parmesan

SIDES - 50

POMMES FRITES

POMMES ANNA

BAGTE GULERØDDER

Puré - sylt

SAUTE AF BØNNER

Peberbacon - sennepsvinaigrette

løg - urter

STEGTE SVAMPE

Bornholmsk Æbleeddike

KÅLSALAT

Syltede rødløg

græskarkerner

syrlig dressing

BROCCOLIASPARGES

Misodressing - solsikkekerter

SAUCE - 45

RØDVINSSAUCE

SAUCE BEARNAISE

TRØFFELSAUCE

DIP - 25

CHILIMAYO

AIOLI

KARSEMAYO

FORRETTER - 165

HUMMERBISQUE

Syltede og rå jordskokker

jordskok chips - jomfruhummer

karse olie

CARPACCIO

Revet Vesterhavssost

cæsardressing

pinjekerner - hjertesalat

RØGET LAKSETARTAR

Dildmayo - syltede rødløg - urter

DESSERT - 125

CRÈME BRULÉE

Æblekompot - sorbet

hvid chokolade

MØRK CHOKOLADE MOUSSE

Ganache - havtorn - knas