



KØKKEN

**SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID.  
VÆLG EN RET FRA GRILLEN, SIDES OG SAUCE.**

## FORRETTER

### HUMMERBISQUE - 130

smørstegte jomfruhummer  
trompetsvampe  
jordkokchips

### KING PRAWNS - 130

hvidløgsristede  
Frennegårdspasta i persille-  
creme og syltet tomat

### KALVETATAR - 130

løst hakket - syltede bagte  
rødbedekugler - kapers  
mayonnaise - rødløgspuré  
vagtelæg - sprøde chips

## SAUCES

### CHILIMAYONNAISE - 15

### HVIDLØGSSMØR - 15

### STIKKELSBÆRCHUTNEY - 20

### BEARNAISE - 20

### BORDELAISE - 20

## G'S BURGER

### OKSEKØDSBURGER - 175

bacon - salat - hjemmelavede  
fritter - chili mayo

## KØD FRA GRILLEN

### ENTRECOTE 150/300 GRAM - 175/245

### KALVEMØRBRAD 200 GRAM - 215

### LAMMEMØRBRAD ROSMARINMARINERET

### 100/200 GRAM - 165/215

### NORSK LAKS — PANDESTEGT 200 GRAM - 195

## SIDES

### POMMES FRITES - 30

### POMMES FONDANT - 30

med krydderskorpe

### BØGEHATTE - 30

citronristede

### REGNBUE GULERØDDER - 30

gulerødder i flere farver

### RATATUILLE - 30

### POCHEREDE PORRER - 30

ristet med hasselnødder

### CÆSARSALAT - 30

### GRØNKÅLSSALAT - 30

valnødder - tranebær  
sennepsdressing - rosenpeber

## DESSERT

### VALNØDDEIS - 95

valnødder - nougat  
marcipan

### CHOKOLADE-

### KONFEKTKAGE - 95

vanilleparfait - pærekompot

### CAMENBERT FRITTET - 95

solbærsyltetøj

### BLOMMEKOMPOT - 95

brændte mandler  
hvid chokoladetrøffel  
blommesorbet

**ÅBENT HVER DAG**

**17.00 - 21.30**