

HVIDVIN

CANTINE TOLLO 300,-
Altopiano Bianco 2020, Italien

TEZZA 400,-
Pinot Grigio 2021 Corte Majoli, Italien

FREY 500,-
Riesling "Granite", Frankrig

RØDVIN

CANTINE TOLLO 300,-
Altopiano Rosso 2021, Italien

CORTE MAJOLI 400,-
Valpolicella 2020, Italien

CHATEAU ROUBINE 500,-
Dom. Chante Bise, Rhône Villages, Frankrig

ROSÉVIN

PODERI DAL NESPOLI 300,-
Filarino Rubicone Igt, Italien

CHATEAU ROUBINE 550,-
Premium, Frankrig

MOUSSERENDE

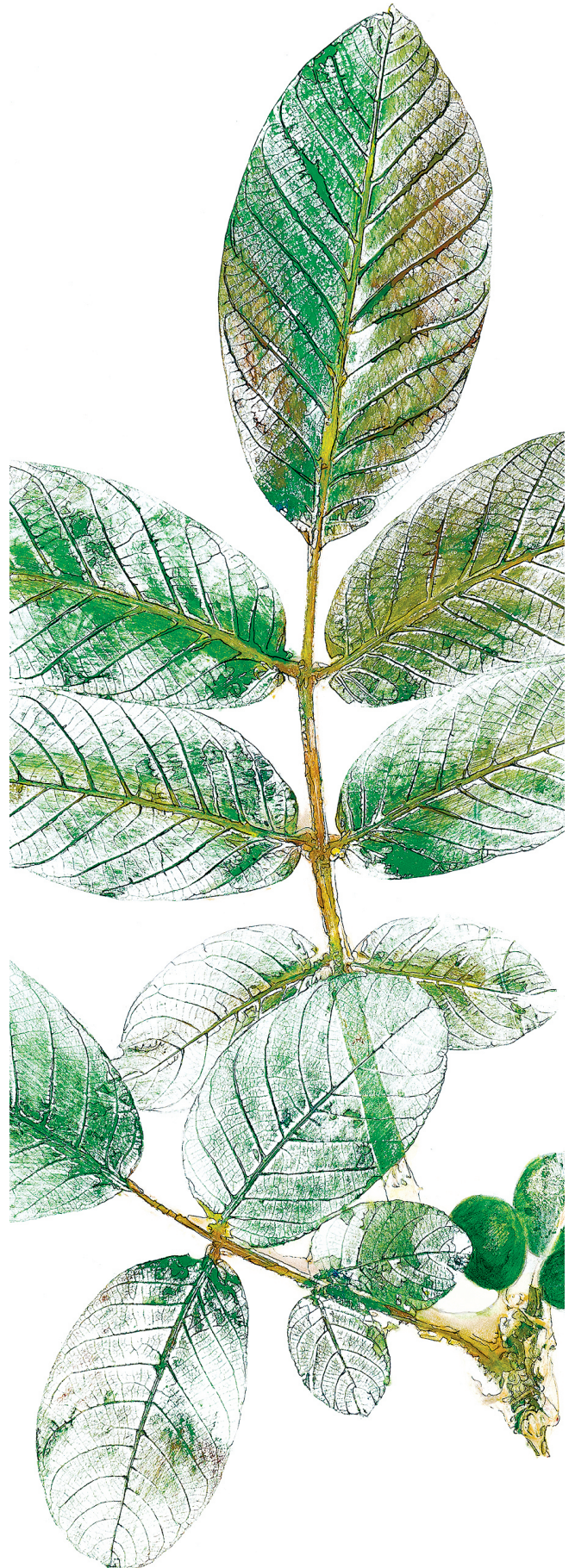
BODEGA PINORD 385,-
Cava Natura Brut, Spanien

CANTINE TORRI 450,-
Pecorino Vino Spumante

DESSERTVINE

DACAPO 300,-
Moscato d'Asti, Italien

CHATEAU ROMBEAU 450,-
Muscat Rivesaltes, Frankrig



**MENU
OG VINE**



CAFÉ MENU

Croque Monsieur 145,-
med salat

Cæsarsalat 155,-
med økologisk kylling

GSH Burger 170,-

A LA CARTE MENU

Forretter

Jordkokkesuppe 135,-
med grøn olie, chips og kerner (Vegan)

Stegt kammuling 155,-
med selleripure, brunet smør,
æbler og ris chips

Rørt tatar(Mønstergaard) 145,-
med estragon mayonnaise,
rødbede og frissesalat

Hovedretter

Torsk 235,-
med bagt rødbede, crudite,
rosenkål og sauce Nage

Nordjysk Bøf 200 gr. DKK 325,-
med løg, svampe, gulerod og glace

Sides

Pommes frites 40,-

Knust kartoffel 40,-

Dessert

3 slags danske økologiske oste 115,-
med bornholmske rugkiks og kompot

Pocheret pære 115,-
med hybenrose, vaniljeis og glas tuiles