



G's KØKKEN

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID

VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

G'S JULEMENU - 595

VARMRØGET LAKS

Cremerfaiiche - dild - urtesalat
sylt - ørredrogn

KROKETTE AF GRIS

Peberrodsmayo - urter fra Kumlehøj

ROSASTEGT ANDEBRYST

Confit af andelår - jordskok - puré
chips - palmekål - appelsin jus

BAGT FIGEN

Portvin - vaniljeis - crumble - skovsyre

Vinmenu, 4 glas - 300

Ekstra glas - 50

HOVEDRETTER

OKSE RIBEYE 250 GR - 355

KALVEMØRBRAD 200 GR - 325

ANDEBRYST - 285

ESTRAGONFARSERET KYLLINGEBRYST - 255

BAGT HELLEFLYNDER MED SKALDYRSSAUCE - 275

VEGETARSTEAK - 165

FORRETTER

HUMMERBISQUE - 155

Jomfruhummerhaler - græskar
urter - persilleolie

RØGET LAKS - 145

Stikkelsbær - blegselleri
rygeost - urtesalat

LOBSTER DOG - 155

Jomfruhummer - brioche - avocado
hummermayo - rejechips
urter fra Kumlehøj

CARPACCIO - 155

Semi-dried tomat - rucola
parmesan - trøffelolie

G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 195

bacon - ost - salat
pommes frites - chilimayo

SIDES VARM

POMMES FRITES - 45

POMMES FONDANT - 45

SVAMPE - 45

Timian - urter

SALTBAGT SELLERI - 45

Puré - brunet smør - tranebær

GRATINERET SPINAT - 45

Vesterhavsost - fløde

SIDES KOLD

GÆSARSALAT - 45

SEMI-DRIED RØDBEDER - 45

Rygeost - kerner

BROCCOLI-ASPARGES - 45

Sesamdressing

GRØNKÅLSSALAT - 45

Sød kartoffel - feta

SAUCES & DIP

SAUCE BEARNAISE - 45

PEBERSAUCE - 45

PORTVINSSAUCE - 45

HVIDLØGSSMØR - 25

CHILIMAYO - 25

TRØFFELMAYO - 25

DESSERT

CITRONTÆRTE - 125

Lemon curd - citronfromage
marengs - appelsinsorbet

BLOMMER I MADEIRA - 125

Mazarin - chokoladecreme
creme Anglaise - kakaotuiles

BAGT FIGEN - 125

Portvin - vaniljeis
crumble - skovsyre