



G's KØKKEN

G'S MENU

3 RETTER 545 - 2 RETTER 415

HÅNDPILLEDE REJER

Dildmayo - broccoliasparges - urtesalat

GRÅSTEN HANEKYLLING *

Spæde sommergrøntsager
små nye kartofler - rødvinssauce

BÆR ROMANOFF

Crème anglaise

Inkl. brød og pisket smør

VINMENU

2 glas 200 - 3 glas 275

Ekstra glas - 75

SOLNEDGANGSMENU - 915

Velkomst - menu - vin - kaffe - sødt

* Vil du have kalvemørbrad i stedet for kylling + 100

SNACKS - 35

BRØD & PISKET SMØR

SALTEDE MANDLER

OLIVEN

G'S BURGER - 225

OKSEKØDSBURGER

Bacon - ost - salat
pommes frites - chilimayo

HOVEDRETTER

OKSEMØRBRAD 200 GR - 335

OKSEFILET 200 GR - 295

GRÅSTEN HANEKYLLING - 255

BAGT LAKS MED BEURRE BLANC - 295

SIDES - 45

POMMES FRITES

SMÅ NYE KARTOFLER

SPÆDE

SOMMERGRØNTSAGER

STEGTE SVAMPE

CHERRYTOMAT

Semi-dried tomat - basilikumsolie
revet ost

BROCCOLIASPARGES

Goma-dressing

SAUCE - 45

RØDVINSSAUCE

SAUCE BÉARNAISE

SVAMPESAUCE

DIP - 25

CHILIMAYO

AIOLI

HVIDLØGSSMØR

VEGETAR - 195

BORNHOLMSK SAFRANPASTA

Squash - tomat - fennikel

FORRETTER - 165

HUMMERBISQUE

Fennikel - dildolie - knas

RØRT OKSETATAR

Havgus - sylt - knas - urter fra Kumlehøj

HÅNDPILLEDE REJER

Dildmayo - broccoliasparges - urtesalat

DESSERT - 125

BÆR ROMANOFF

Crème anglaise

CHOKOLADE PANNA COTTA

Bær og sorbet

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE