60-90% økologi

Gs KØKKEN

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

G'S JULEMENU - 655

RIMMET KAMMUSLING
Stikkelsbær - dildmayonnaise
skovsyre

KROKETTE AF KARTOFFEL
Bacon - estragonmayonnaise - karse

ROSASTEGT ANDEBRYST
CONFIT AF ANDELÅR
Jordskokker - tranebær - orangesky

TÆRTE
Mazarin-crumble - pære
vaniljeis - grøn te

Vinmenu, 4 glas - 300
Ekstra glas - 50

SNACKS - 35

BRØD OG PISKET SMØR
SALTEDE MANDLER
OLIVEN

G'S BURGER - 225

OKSEKØDSBURGER
Bacon - ost - salat
pommes frites - chilimayo

HOVEDRETTER

OKSEFILET MED FEDTKANT 250 GR - 355
KALVEMØRBRAD 200 GR - 335
KYLLINGEBRYST - 255
BAGT HELLEFLYNDER MED SKALDYRSSAUCE - 285

VEGETAR - 195

KARTOFFEL-GNOCCHI
Svampe - squash - basilikum
tomatsauce

FORRETTER - 165

HUMMERBISQUE
Jomfruhummerhaler
syltet tomat - porre - dildolie

RØGET LAKS
Peberrodsmayonnaise - blomkål
mandler - karseolie

CARPACCIO
Revet vesterhavsost - Cæsar dressing
pinjekerner - hjertesalat

SIDES - 50

POMMES FRITES
POMMES ANNA
Krydderurter

BAGT GRÆSKAR
Puré - kerner - løvstikkeolie

SVAMPE
Timian - urter

SPINATCREME
CÆSARSALAT
BROCCOLIASPARGES
Sesamdressing
GRØNSALAT

SAUCE - 45

SAUCE BEARNAISE
RØDVINSSAUCE

DIP - 25

HVIDLØGSSMØR
CHILIMAYO
AIOLI

DESSERT - 125

TÆRTE
Mazarin-crumble - pære
vaniljeis - grøn te

GATEAU MARCEL
Kirsebær - kirsebærsorbet
hvidchokolade - stedmoderblomster

Griffen Spahotel | SPA HOTEL RESTAURANT

November 2025