



G's KØKKEN

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

G'S MENU - 595

KAMMUSLING

Karsemayonnaise - blomkål
brunet smør - mandler

KALVEMØRBRAD

Gulerod - pebersauce - Pommes Anna

GATEAU MARCEL

Æble - karamel - hvid chokolade

Vinmenu, 3 glas - 250
Ekstra glas - 50

Solnedgangsmenu - 945

Velkomst - menu - vin - kaffe - sødt

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

TORSK MED BEURRE BLANC & GRØN OLIE - 295

VEGETAR - 195

KARTOFFEL-GNOCCHI

Svampe - cremet sauce

SIDES - 50

POMMES FRITES

POMMES ANNA

Krydderurter

BAGTE GULERØDDER

Puré - sylt

SPINATCREME

BROCCOLIASPARGES

Sesamdressing

BALSAMICOBAGTE

RØDBEDER

CÆSARSALAT

SALAT

Vinaigrette - kerner - syltede rødløg

SAUCE - 45

SAUCE BEARNAISE

PEBERSAUCE

DIP - 25

HVIDLØGSSMØR

CHILIMAYO

AIOLI

FORRETTER - 165

HUMMERBISQUE

Jomfruhummerhaler
syltet tomat - porre - dildolie

KAMMUSLING

Karsemayonnaise - blomkål
brunet smør - mandler

CARPACCIO

Revet vesterhavssost - Cæsar dressing
pinjekerner - hjertesalat

DESSERT - 125

CITRONTÆRTE

Marengs - syrlig yoghurt

GATEAU MARCEL

Æble - karamel - hvid chokolade

Griffen Spahotel

SPA
HOTEL
RESTAURANT

Januar 2026