



G's KØKKEN

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID

VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

G'S MENU - 545

RØDBEDELAKS

Gedeost - ærter - blomkål
mormordressing

KALVEMØRBRAD

Svampe - sommergrønt
små kartofler - rødvinsglace

BLÅBÆR

Hvidchokolade skyrcreme - sorbet
brændt chokolade - skovsyre

Vinmenu, 3 glas - 250

Ekstra glas - 50

Solnedgangsmenu - 895

Velkomst - menu - vin - kaffe - sødt

HOVEDRETTER

OKSE RIBEYE 250 GR - 355

KALVEMØRBRAD 200 GR - 325

LAMME CULOTTE - 255

ESTRAGON FARSERET KYLLINGEBRYST - 245

STEGT LAKS

MED MUSLINGE FRIKASSÉ - 265

VEGETAR STEAK - 165

FORRETTER

HUMMERBISQUE - 155

Jomfruhummerhaler - fennikel
purløgsolie

RØDBEDELAKS - 155

Gedeost - ærter - blomkål
mormordressing

RØGET KAMMUSLING - 155

Agurk - radise - kærnemælk
dildolie - tallerkensmækker

CARPACCIO - 155

Ruccola - parmesan - trøffelolie
pinjekerner

G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 195

bacon - ost - salat
grov fritter - chilimayo

SIDES VARM

POMMES FRITES - 45

SMÅ KARTOFLER - 45

SOMMERGRØNT - 45

Forårsløg - karotter - gourgetter

SVAMPE - 45

Majs - rosmarin - olivenolie

GRATINERET SPINAT - 45

Vesterhavssost - fløde

SIDES KOLD

CÆSAR SALAT - 45

GRØN SALAT - 45

Sylt - knas

BROCCOLIASPARGES - 45

Sesamdressing

TOMATSALAT - 45

Mozzarella - pesto

SAUCES & DIP

SAUCE BEARNAISE - 45

PEBERSAUCE - 45

RØDVINSGLACE - 45

SVAMPECREME - 45

HVIDLØGSSMØR - 25

CHILIMAYO - 25

DESSERT

BLÅBÆR - 125

Hvidchokolade skyrcreme - sorbet
brændt chokolade - skovsyre

CITRONTÆRTE - 125

Lemon curd - lavendel - marengs
citronsorbet

PANNA COTTA - 125

Appelsin - chokolade sorbet
tuiles