

G's KØKKEN

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID

VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

G'S MENU - 545

RØGET LAKS

rygeostcreme - æbler - grøn olie
glaskål - friseé salat

KALVEMØRBRAD

selleri - svampe - Bordelaise
kartoffel

GATEAU MARCEL

vaniljeis - havtorn - knas

Vinmenu, 3 glas - 200

Ekstra glas - 50

HOVEDRETTER

RIBEYE 300 GR - 325

KALVEMØRBRAD 200 GR - 285

LAMME CULOTTE - 255

KYLLINGEBRYST FRA ROKKEDAHL - 225

SKINDSTEGT SANDART MED MUSLINGECREME - 245

VEGETAR STEAK - 165

FORRETTER

HUMMERBISQUE - 145

jomfruummerhaler
blegselleri - fennikel

RØGET LAKS - 145

rygeostcreme - æbler - grøn olie
glaskål - frissé salat

STEGT TORSK - 145

blomkål - brunet smør - kapers
skalotteløg

RØRT OKSETATAR - 155

fra Mønstergård
estragon mayonnaise - tomatstøv
knas - karse

SIDES VARM

POMMES FRITES - 40

POMMES GALETTE - 40

GLASERED RØDBEDER - 40

palmeål - crudité

STEGTE SVAMPE - 40

SELLERI - 40

saltbagt - syltet - puré - karse

ROSENKÅL - 40

mandler - syltede skalotteløg

SIDES KOLD

CÆSAR SALAT - 40

GRØNKÅL - 40

tyttebær - jordskokker - vinaigrette

BROCCOLI ASPARGES - 40

sesamdressing

SAUCES

SAUCE BEARNAISE - 45

PEBER SAUCE - 45

TIMIANSKY - 45

SAUCE BORDELAISE - 45

DESSERT

PÆRETÆRTE - 115

mandel - verbena - vaniljeskum

ÆBLEDESSERT - 115

æblesorbet - havremousse
bagt hvid chokolade

GATEAU MARCEL - 115

vaniljeis - havtorn - knas

G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 195

bacon - ost - salat
grov fritter - chili mayo