

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID. VÆLG EN RET FRA GRILLEN, SIDES OG SAUCE.

G'S MENU - 485

JOMFRUHUMMERBISQUE

skorzonnerrod - kørvelolie
jordskokkechips

KALVEMØRBRAD

bagte rodfrugter - gulerodspuré
små kartofler - rødvinssauce

ÆBLEDESSERT

kompot - vaniljesyltet - sorbet

FRA GRILLEN

HOPBALLE KYLLING MED URTER - 185

IBERICO (SORTFODSGRIS) - 185

KALVEMØRBRAD 200 G - 225

OKSESTRIPLOIN 250 G - 245

STEGT LAKS MED SAFRANSAUCE - 215

FORRETTER

JOMFRUHUMMER- BISQUE - 130

skorzonerrod - kørvel olie
jordskokchips

RIMMET LYSSEJ - 115

tatar af kammusling
æble - dildolie

CARPACCIO

AF KALVEFILET - 120

trøffelolie - Pecorino
pinjekerner - semi-dried tomat

KALVETERRINE - 120

syltet blomme
løvstikkemayonnaise
rødbede - porre frites

SAUCES

MADAGASCAR- PEBERSAUCE - 35

KANTARELSAUCE - 35

med portvin

RØDVINSGLACE - 35

BEARNAISE SAUCE - 35

SIDES VARM

SMÅ KARTOFLER - 35

POMMES FRITES - 35

KNUST KARTOFFEL - 35

med friskost og urter

BAGTE RODFRUGTER - 35

med timian

RISTEDE SVAMPE - 35

GRILLET MAJS - 35

paprika - hvidløg

SIDES KOLD

SALAT MED GRÆSKAR - 35

gedeost - syltede ribs

SALAT MED GRØNKÅL - 35

granatæble - valnød

TOMATSALAT

MED PIMENT - 35

pesto

TZATZIKI - 35

saltet agurk - rygeostcreme

G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 175

bacon - ost - salat
grov fritter - chili mayo

G'S VEGETAR

BURGER - 195

med Portobello svamp
gedeost - græskarrelish
semi dried tomat - piment

DESSERT

ÆBLEDESSERT - 95

kompot - vaniljesyltet - sorbet

GATEAU MARCEL - 95

hvid chokolade - sorbet
pistacie crunch

CHEESECAKE - 95

sensommerbær - tuille
karamel

OSTE - 95

Rødkit - Vesterhavssost
brændte figner
oliventapenade