

# G's KØKKEN

## SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID

VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

### G'S MENU - 545

#### RØDBEDELAKS

blomkål - rødbede - skovsyre

#### KALVEMØRBRAD

sauté af bønner - svampe  
portvinssky - bornholmske kartofler

#### RABARBERTÆRTE

kompot - skyrcreme - nøddekrokant  
rabarbersorbet

Vinmenu, 3 glas - 200

Ekstra glas - 50

### HOVEDRETTER

RIBEYE 300 GR - 345

ØKOLOGISK KALVEMØRBRAD 200 GR - 315

LAMME CULOTTE - 255

KYLLINGEBRYST - 225

PIGHVAR MED PIGHVAR FUMET OG ESTRAGONOLIE - 265

VEGETAR STEAK - 165

### FORRETTER

HUMMERBISQUE - 155

jomfruhummerhaler  
kartoffel - selleri - ramsløgsoolie

RØDBEDELAKS - 145

blomkål - rødbede - skovsyre

GRØNNE OG HVIDE

ASPARGES - 165

rejer - sauce Mousseline  
urter fra Kumlehøj

RØRT OKSETATAR - 155

fra Mønstergård  
estragon mayonnaise - løg  
tomatstøv - knas - karse

### SIDES VARM

POMMES FRITES - 45

BORNHOLMSKE

KARTOFLER - 45

smør og krydderurter

STEGTE SVAMPE - 45

karamelliserede løg

SELLERI - 45

saltbakte - syltede - pure og karse

SAUTÉ AF BØNNER - 45

peberbacon  
sennepsvinaigrette - løg - urter

### SIDES KOLD

CÆSAR SALAT - 40

GRØN SALAT - 40

med sylt og knas

BROCCOLI ASPARGES - 40

sesamdressing

### SAUCES

SAUCE BEARNAISE - 45

PEBER SAUCE - 45

PORTVINSSKY - 45

SAUCE BORDELAISE - 45

### DESSERT

RABARBERTÆRTE - 115

kompot - skyrcreme - nøddekrokant  
rabarbersorbet

ÆBLEDESSERT - 115

æblesorbet - havremousse  
bagt hvid chokolade

CHOKOLADE FONDANT - 125

hyben - vaniljeis - glas twill

### G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 195

bacon - ost - salat  
grov fritter - chili mayo