

HVIDVIN

CANTINE TOLLO 325,-
Altopiano Bianco, Italien

TEZZA 400,-
Pinot Grigio Corte Majoli, Italien

PAUL BLANCK 500,-
Riesling, Frankrig

RØDVIN

CANTINE TOLLO 325,-
Altopiano Rosso, Italien

CORTE MAJOLI 400,-
Valpolicella, Italien

CHATEAU ROUBINE 500,-
Dom. Chante Bise, Rhône Villages, Frankrig

ROSÉVIN

LA POSADA 325,-
Garnacha, Spanien

CHATEAU ROUBINE 550,-
Premium, Frankrig

MOUSSERENDE

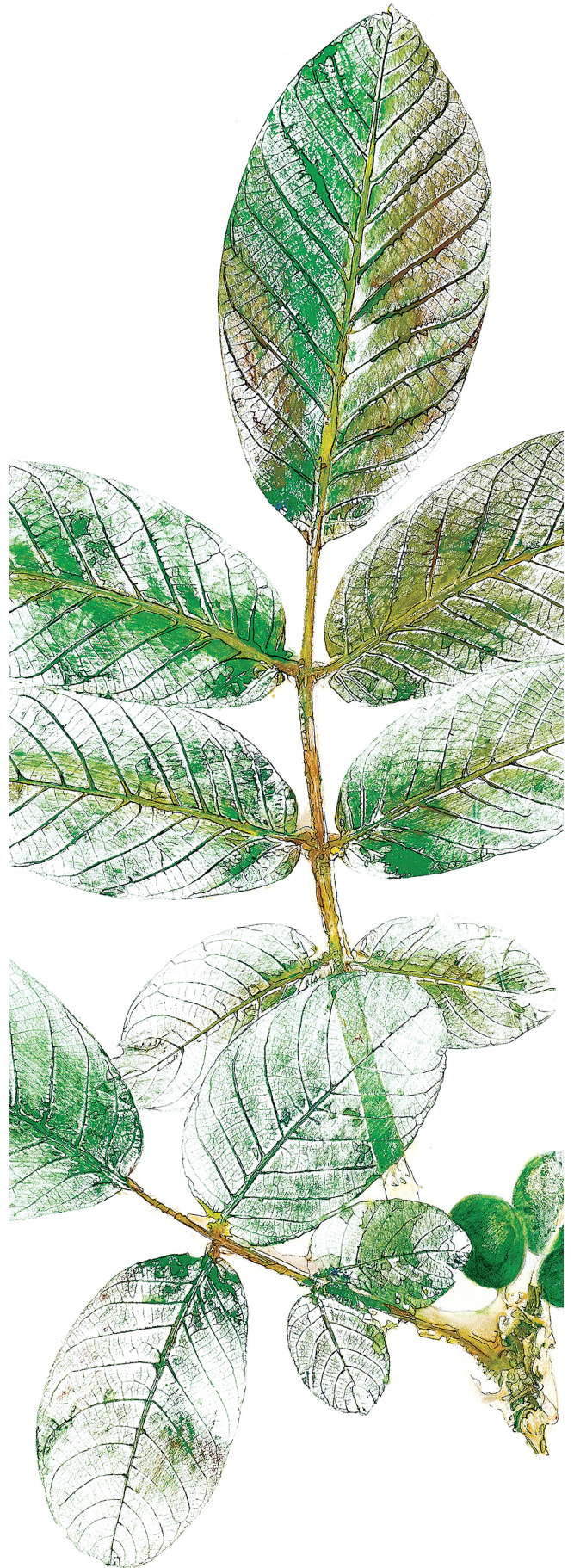
BODEGA PINORD 385,-
Cava Natura Brut, Spanien

HARDY BRUT 1CRU 675,-
Champagne, Frankrig

DESSERTVINE

DACAPO 375,-
Moscato d'Asti, Italien

CHATEAU ROMBEAU 450,-
Muscat Rivesaltes, Frankrig



**MENU
OG VINE**



MENU

CROQUE MONSIEUR 145,-
med salat

QUICHE LORRAINE 135,-
med salat

CÆSARSALAT 165,-
med kylling, parmesan, crouton

GSH BURGER 170,-

JORDSKOKSUPPE 145,-
med porre, tørret Serano skinke,
grøn olie (vegetarisk u/skinke)

TILVALG TIL SUPPEN 50,-
bagt torsk

CARPACCIO 155,-
med trøffelolie, parmesan,
rucola, pinjekerner

TORSK 235,-
med endivesalat, grøn sauce Mousseline,
salat med rosenkål

KALVE Tournedos 180 gram 295,-
med glaseret gulerod, kål, sauce GASTRIQUE

DANSKE OSTE 115,-
med kompot, knækbrød

TARTE TATIN 115,-
med karamel, vanilje is, nøddekrokant

SIDES

POMMES FRITES 40,-

KNUSTE KARTOFFLER 40,-
med smør og krydderurter