



# G's KØKKEN

## SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID

VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

### G'S MENU - 545

#### RØGET LAKS

Stikkelsbær - rygeost  
blegselleri - urtesalat

#### KALVEMØRBRAD

Svampe - rødbede  
Pommes Fondant - portvinssauce

#### BLOMMER I MADEIRA

Mazarin - chokoladecreme  
creme Anglaise - kakaotuiles

Vinmenu, 3 glas - 250

Ekstra glas - 50

Solnedgangsmenu - 895

Velkomst - menu - vin - kaffe - sødt

### FORRETTER

#### HUMMERBISQUE - 155

Jomfruhummerhaler - græskar  
urter - persilleolie

#### RØGET LAKS - 145

Stikkelsbær - blegselleri  
rygeost - urtesalat

#### LOBSTER DOG - 155

Jomfruhummer - brioche - avocado  
hummermayo - rejechips  
urter fra Kumlehøj

#### CARPACCIO - 155

Semi-dried tomat - rucola  
parmesan - trøffelolie

### G'S BURGER

#### OKSEKØDSBURGER - 195

bacon - ost - salat  
grov fritter - chilimayo

### HOVEDRETTER

OKSE RIBEYE 250 GR - 355

KALVEMØRBRAD 200 GR - 325

ANDEBRYST - 285

ESTRAGONFARSERET KYLLINGEBRYST - 255

BAGT HELLEFLYNDER MED SKALDYRSSAUCE - 275

VEGETARSTEAK - 165

### SIDES VARM

POMMES FRITES - 45

POMMES FONDANT - 45

SVAMPE - 45

Timian - urter

SALTBAGT SELLERI - 45

Puré - brunet smør - tranebær

GRATINERET SPINAT - 45

Vesterhavsost - fløde

### SIDES KOLD

GÆSARSALAT - 45

SEMI-DRIED RØDBEDER - 45

Rygeost - kerner

BROCCOLI-ASPARGES - 45

Sesamdressing

GRØNKÅLSSALAT - 45

Sød kartoffel - feta

### SAUCES & DIP

SAUCE BEARNAISE - 45

PEBERSAUCE - 45

PORTVINSSAUCE - 45

HVIDLØGSSMØR - 25

CHILIMAYO - 25

TRØFFELMAYO - 25

### DESSERT

PANNA COTTA - 125

Syltede kirsebær - mandelbrud  
sorbet - skovsyre

CITRONTÆRTE - 125

Lemon curd - citronfromage  
marengs - appelsinsorbet

BLOMMER I MADEIRA - 125

Mazarin - chokoladecreme  
creme Anglaise - kakaotuiles