



G's KØKKEN

G'S MENU

3 RETTER 545 - 2 RETTER 415

RIMMET LAKS

Bornholmsk sennepsmayo
rødbede - grøn olie

GRÅSTEN HANEKYLLING *

Gulerodspuré - stegte gulerødder
syltede gulerødder - kartofler - rødvinssauce

ÆBLETÆRTE

Crème Royale - chokoladesauce - vaniljeis
Inkl. brød og pisket smør

VINMENU

2 glas 200 - 3 glas 275
Ekstra glas - 75

SOLNEDGANGSMENU - 915

Velkomst - menu - vin - kaffe - sødt

* Vil du have kviemørbrad i stedet for kylling + 100

VEGETAR - 195

BORNHOLMSK PASTA

Svampe - grønkål - flødesauce

FORRETTER - 165

RIMMET LAKS

Bornholmsk sennepsmayo
rødbede - grøn olie

RØRT OKSETATAR

Havrus - sylt - knas
urter fra Kumlehøj

HUMMERBISQUE

Græskar - tomat - hummerchips

SNACKS - 35

BRØD & PISKET SMØR

SALTEDE MANDLER

OLIVEN

G'S BURGER - 225

OKSEKØDSBURGER

Bacon - ost - salat
pommes frites - chilimayo

HOVEDRETTER

KVIEMØRBRAD 200 GR - 345

OKSEFILET 200 GR - 295

GRÅSTEN HANEKYLLING - 255

STEGT KULMULE MED FENNIKELSAUCE - 265

SIDES - 45

POMMES FRITES

KARTOFLER

Timian - persille

RØDBEDE

Rygeost - ristede mandler - grøn olie

STEGTE SVAMPE

STEGTE GULERØDDER

Gulerodspuré - syltede gulerødder

BROCCOLIASPARGES

Gomadressing

GÆSARSALAT

SAUCE - 45

RØDVINSSAUCE

SAUCE BÉARNAISE

SVAMPESAUCE

DIP - 25

CHILIMAYO

PEBERMAYO

HVIDLØGSSMØR

DESSERT - 125

ÆBLETÆRTE

Crème Royale - chokoladesauce - vaniljeis

KAFFEKAGE

Mascarponecreme - kaffe - kaffeis

SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE