



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

BORNHOLMSKE BLÅBÆR

mazarinkage - hvid chokolademousse
karamel

Vinmenu, 3 glas - 250

Ekstra glas - 50

Solnedgangsmenu - 895

menu - vin - kaffe - sødt

HOVEDRETTER

OKSE RIBEYE 300 GR - 345

KALVEMØRBRAD 200 GR - 315

LAMME CULOTTE - 255

KYLLINGEBRYST - 225

BAGT LAKS MED BRØNDKARSECREME - 245

VEGETAR STEAK - 165

FORRETTER

HUMMERBISQUE - 155

jomfruhummerhaler
kartoffel - selleri - ramsløgssolie

RØDBEDELAKS - 145

blomkål - rødbede - skovsyre

STEGT KAMMUSLING - 155

puré - gulerod - brunet smør
salvie - pinjekerner

RØRT OKSETATAR - 155

fra Mønstergård
estragon mayonnaise - løg
tomatstøv - knas - karse

G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 195

bacon - ost - salat
grov fritter - chili mayo

SIDES VARM

POMMES FRITES - 45

BORNHOLMSKE

KARTOFLER - 45

smør - krydderurter

STEGTE KEJSERHATTE - 45

trøffelmayonnaise - boghvedekerner

GRILLET MAJS - 45

squash - puré - salvie - brunet smør

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

RØDVINSGLACE - 45

DESSERT

HINDBÆR - 125

hvid chokolade skyrcreme - sorbet
marengs

BORNHOLMSKE BLÅBÆR - 125

mazarinkage - hvid chokolademousse
karamel

CHOKOLADEKAGE

NEMESIS - 125

hyben - vaniljeis - glas twill