



# G's KØKKEN

## SAMMENSÆT SELV DIT MÅLTID

VÆLG EN HOVEDRET, SIDES OG SAUCE

### G'S MENU - 545

#### RØDBEDELAKS

Gedeost - ærter - blomkål  
mormordressing

#### KALVEMØRBRAD

Svampe - sommergrønt  
små kartofler - rødvinsglace

#### JORDBÆR

Hvidchokolade skyrcreme - sorbet  
brændt chokolade - skovsyre

Vinmenu, 3 glas - 250

Ekstra glas - 50

Solnedgangsmenu - 895

Velkomst - menu - vin - kaffe - sødt

### HOVEDRETTER

OKSE RIBEYE 250 GR - 355

KALVEMØRBRAD 200 GR - 325

LAMME CULOTTE - 255

ESTRAGON FARSERET KYLLINGEBRYST - 245

STEGT LAKS

MED MUSLINGE FRIKASSÉ - 265

VEGETAR STEAK - 165

### FORRETTER

HUMMERBISQUE - 155

Jomfruhummerhaler - fennikel  
purløgsolie

RØDBEDELAKS - 155

Gedeost - ærter - blomkål  
mormordressing

RØGET KAMMUSLING - 155

Agurk - radise - kærnemælk  
dildolie - tallerkensmækker

CARPACCIO - 155

Ruccola - parmesan - trøffelolie  
pinjekerner

### G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 195

bacon - ost - salat  
grov fritter - chilimayo

### SIDES VARM

POMMES FRITES - 45

SMÅ NYE KARTOFLER - 45

SOMMERGRØNT - 45

Forårsløg - karotter - gourgetter

SVAMPE - 45

Majs - rosmarin - olivenolie

GRATINERET SPINAT - 45

Vesterhavsost - fløde

### SIDES KOLD

CÆSAR SALAT - 45

GRØN SALAT - 45

Sylt - knas

BROCCOLIASPARGES - 45

Sesamdressing

TOMATSALAT - 45

Mozzarella - pesto

### SAUCES & DIP

SAUCE BEARNAISE - 45

PEBERSAUCE - 45

RØDVINSGLACE - 45

SVAMPECREME - 45

HVIDLØGSSMØR - 25

CHILIMAYO - 25

### DESSERT

JORDBÆR - 125

Hvidchokolade skyrcreme - sorbet  
brændt chokolade - skovsyre

CITRONTÆRTE - 125

Lemon curd - lavendel - marengs  
citronsorbet

PANNA COTTA - 125

Appelsin - chokolade sorbet  
tuiles