



KØKKEN

G'S MENU - 485

JOMFRUHUMMERBISQUE

KALVEMØRBRAD

forårsgrønt - nye kartofler
pebersauce

RABARBER IS

FORRETTER

SALTET TORSK - 115

aske - cremefraiche - rogn
rugbrødscrunch

JOMFRUHUMMERBISQUE

130

Kammusling - persilleolie
crudité

HVIDE ASPARGES - 115

Ærtepuré - vinaigrette
karse - lufttørret skinke

SAUCES

PEBERSAUCE - 35

BEARNAISESAUCE - 35

PORTVINSSKY - 35

HVIDLØGSSMØR - 25

PESTO - 25

G'S BURGER

OKSEKØDSBURGER - 175

bacon - ost - salat
grov fritter - chili mayo

G'S VEGETAR

GRILLET SPIDSKÅL - 195

forårsgrønt - nye kartofler
vinaigrette - brændt gedeost

FRA GRILLEN

KALVEMØRBRAD 200 G - 225

ENTRECÔTE - FEDTMARMORERET 350 G - 285

OKSESTRIPLOIN 200/300 G - 215/275

IBERICO - 185

filet af Sortfodsgris - stegt med ben

KYLLINGEBRYST FRA HOPBALLE MØLLE - 175

SMØRSTEGT HAVTASKE - 235

med safransauce

SIDES

NYE KARTOFLER - 35

ramsløg (varm)

STEGTE SVAMPE - 35

timian - skalotteløg (varm)

FORÅRSGRØNT - 35

asparges - forårsløg
gulerod med top (varm)

BROCCOLI - 35

Goma dressing - sesam
forårsløg (kold)

GEDEOSTSALAT - 35

syltede stikkelsbær - balsamico
jordskokchips (salat)

SALAT A LA PANZANELLA - 35

tomat - agurk - basilikum
(italiensk tomatsalat)

POMMES FRITES - 35

DESSERT

RABARBER IS - 95

bagt rabarber - puré
bagt hvid chokolade

CHEESECAKE - 105

havtorn sorbet
syltet havtorn - marengs

OSTEBRÆT - 85

Comté & Saint Agur
hyben - oliven

SAMMENSÆT SELV

DIT MÅLTID.

VÆLG EN RET FRA GRILLEN,
SIDES OG SAUCE.