

BRUNCH

Side orders

Hverdage fra kl. 08.00 – 10.00

- **OMELET NATURAL** 89,-/94
Serveres m. rugbrød, salat, ketchup. Bacon kan tilvælges
- **SKYR** m. råsyltede bær og granola 59,-
- **RØRÆG** m. bacon, pølser og rugbrød 69,-
- **3 STK. PANDEKAGER** m. sirup. 49,-
- **CROISSANT** – 2 stk. microissant 30,-

HVERDAGS BRUNCHBUFFET AD LIBITUM 149,-

Fra kl. 10.00 – 14.00, serveres fra mandag – fredag

Klassiske retter som du altid finder på buffet'en:

Røræg, spejlæg, cocktailpølser, frugt, yoghurt, skyr, honning ristet müsli, kerner, charcuteri sortiment af pålæg, bacon, pandekager, marmelade, sirup, honning, Nutella, danske og europæiske oste, brød sortiment af rugbrød, knækbrød og rustikbrød, grønne salater, pasta salater, microissant og tebirkes, smør. **Sæsonbetinget retter, som løbende bliver udskiftet og derfor kan variere på dagen:** Sortiment af forskellige grøntsagstærter. Hjemme gravad laks m. rugbrøds crumbel, karse, rævesauce, rygeost. Syltede grøntsager af forskellige slags. Spidskålssalat, tranebær, rosiner, cashewnødder. Cremet perlebyg m. forskellige urter. Kyllingesalat, asier, syltede svampe, estragon. Roastbeef, pickles, peberrod, ristet løg. Tunsalat, kapers, rødløg, peberfrugter, dild. Sortiment af stegte kartofler. Kaffe, te og isvand ad libitum.

EKSTRA til brunchen

Lille latte +18,- Stor latte +25,- | Bobler +35,-

50 cl. juice +20,- | Børn under 8 år 75,- (weekend 85,-)

WEEKEND BRUNCHBUFFET AD LIBITUM 169,-

- fra kl. 9.00 - 15.00, serveres lørdage, søndage og helligdage

Klassiske retter som du altid finder på buffet'en:

Røræg, spejlæg, cocktailpølser, frugt, yoghurt, skyr, honning ristet müsli, kerner, charcuteri sortiment af pålæg, bacon, pandekager, marmelade, sirup, honning, Nutella, danske og europæiske oste, brød sortiment af rugbrød, knækbrød og rustikbrød, grønne salater, pasta salater, microissant og tebirkes, smør. **Sæsonbetinget retter, som løbende bliver udskiftet og derfor kan variere på dagen:** Sortiment af forskellige grøntsagstærter. Hjemme gravad laks m. rugbrøds crumbel, karse, rævesauce, rygeost. Syltede grøntsager af forskellige slags. Spidskålssalat, tranebær, rosiner, cashewnødder. Cremet perlebyg m. forskellige urter. Kyllingesalat, asier, syltede svampe, estragon. Roastbeef, pickles, peberrod, ristet løg. Tunsalat, kapers, rødløg, peberfrugter, dild. Sortiment af stegte kartofler. Kaffe, te, isvand og to slags juice ad libitum.

Frokostfavoritter

FROKOST PLATTE 169,-

- Stegt medaljon af mørbrad m. syltede løg og friske krydderurter
- Brieost m. hjemmelavet frugtkompot
- Skiver af gravad laks, rævesauce, citron samt friske krydderurter
- Hjemmerørt hønsesalat m. bacon og friske krydderurter

SMØRREBRØDSTALLERKEN 169,-

- Højtbelagt rugbrød m. paneret fiskefilet m. remoulade, citron og friske urter
- Højtbelagt rugbrød m. hjemmerørt hønsesalat m. bacon og friske urter.
- Højtbelagt rugbrød m. skiver af roastbeef, remoulade, ristet løg, syltede agurker, høvlet peberrod og friske urter.

CAFÉ

G. BURGERE

BBQ BURGER 149,-

Grillstegt hakkebøf marineret m. barbecuesauce, gratineret m. cheddarost. Serveres i briochebolle smurt m. mild sennepsdressing, bacon, sprød blandet salat, hjemmesyltede agurker og rødløg og langtidsbagt tomat og friske krydderurter. Hertil håndskåret kartoffelbåde og chilimayonaise, ketchup á part.

PULLED PORK BURGER 149,-

Braiseret nakkefilet marineret i tomat, spidskommen, cayennepeber og paprika. Serveres i briochebolle smurt m. mild sennepsdressing, hjemmerørt coleslaw, hjemmesyltede agurker og rødløg samt langtidsbagt tomat og friske krydderurter. Hertil håndskåret kartoffelbåde og chilimayonaise, ketchup á part.

KYLLINGEBURGER 149,-

Grillstegt kyllingebryst, gratineret m. cheddarost. Serveres i briochebolle smurt m. mild sennepsdressing, bacon, sprød blandet salat, hjemmesyltede agurker og rødløg, langtidsbagt tomat og friske krydderurter. Hertil håndskåret kartoffelbåde og chilimayonaise, ketchup á part.

KIKÆRTEBURGER 139,-

Moste kikærter rørt m. hvidløg, chili, spidskommen og hakket persille. Serveres i briochebolle smurt m. mild sennepsdressing, bagte peberfrugter, hjemmesyltede agurker og rødløg, langtidsbagt tomat og friske krydderurter. Hertil håndskåret kartoffelbåde og chilimayonaise, ketchup á part.

SANDWICHES

STEAK SANDWICH 139,-

Grillstegt oksemørbrad m. skiver af mozzarellaost. Serveres på skiver af ristet brød, sprød marineret salat, langtidsbagt tomat, syltede agurker, syltede rødløg samt ristede pinjekerner og pesto. Hertil friske krydderurter.

G. CLUB 129,-

Skiver af grillstegt kyllingebryst, serveret på skiver af ristet brød, blandet marineret salat, hjemmelavet karrydressing smagt til m. mangochutney, hjemmesyltede agurker og rødløg. Hertil langtidsbagt tomat, stegt bacon og friske krydderurter.

STEGT LAKS M. TABOULEH 129,-

Ovnbagt laksekotelet serveret på skiver af ristet brød, marineret blandet salat, langtidsbagt tomat, hjemmesyltede agurker og rødløg samt syltede fennikel. Hjemmelavet tabouleh serveres a part.

CROQUE MONSIEUR 95,-

Toast m. skinke, hvor toppen er belagt m. crouquemasse gratineret i ovnen. Hertil blandet marineret salat, langtidsbagt tomat, hjemmesyltede agurker og rødløg.

CROQUE MADAME (m. spejlæg) 105,-

SPICY LINSER 119,-

Skiver af ristet brød belagt m. blandet marineret salat, bagte peberfrugts, spicy linsedeller rørt sammen m. spidskommen, karry, ingefær og paprika. Hertil ovnbagt rødløg, langtidsbagt tomat, friske krydderurter samt kold urtdressing

Salater

CÆSAR SALAT - 120/129,-

Sprød romainesalat vendt i klassisk cæsar dressing m. hvidløg, parmesan, æggeblommer, olie og anjoser. Hertil grillstegt kyllingebryst, hjemmelavet croutons, m. hvidløgsmag, langtidsbagt tomat. Toppet m. revet parmesan. (kan bestilles uden kylling)

LAKS I TARIYAKI - 129,-

Ovnbagt laksekotelet marineret i Tariyaki sauce. Serveres med blandet marineret salat, syltede fennikel, ristede valnødder og mandler. Hertil langtidsbagt tomat samt friske krydderurter og stegt lime.

SALAT M. OSTE - 129,-

Blandt salat m. stegt Halloumi og gedeost. Hertil honningbagt rødløg, bagte rødbeder, perlespelt, babyspinat og friske krydderurter. Pasta

PASTA

LAKSEPASTA 139,-

Hvidvinsdampet lakse stykker smagt let til m. hvidløg, vendt i fløde, fettuccine pasta samt frisk baby spinat. Toppet m. stegt citron samt revet parmesan og blandet friske urter.

PASTA M. MØRBRAD 149,-

Sauteret mørbradstykker smagt til m. hvidløg, timian. Vendt m. ristede svampe, kød glace, peberfrugter samt fløde. Serveres m. friske krydderurter og revet parmesan.

PASTA PENNE 139,-

Pasta penne m. stegte kyllingestykker. Hertil cremet sød chilisauce, hakket basilikum, rucola salat og revet parmesan.

Lette retter

DAGENS SUPPE 99,-

– Spørg venligst tjeneren

NACHOS 99,-/119,-

Sprøde tortillachips gratineret m. cheddarost. Serveres m. guacamole, tomatsalsa, cremefraiche, oliven og jalapenos. Med eller uden kylling

Til børnene

BØRNEBURGER 99,-

Grillstegt hakkebøf i briochebolle. Hertil håndskåret friteret kartofler og ketchup

NUGGETS 99,-

Hjemmelavet kyllingenuggets serveret m. håndskåret friteret kartofler og ketchup.

Vin & Bobler

- BOBLER -		
Spumante Brut Fortepasso – Italien	Glas / Flaske	65,- / 289,-
- HVIDVINE -		
Trebbiano Filari – Abruzzo, Italien	65,-	285,-
Pinot Grigio Bertoldi – Garda, Italien	75,-	325,-
Chardonnay 770 Miles – Californien, USA		325,-
Chardonnay Oaked McPherson – Victoria, Australien	85,-	350,-
Chardonnay Chartron et Trebuchet – Bourgogne, Frankrig		395,-
Sauvignon Blanc Louis Eschenauer – d'Oc, Frankrig	75,-	325,-
Sauvignon Blanc Double Cove – Marlborough, New Zealand		375,-
Sancerre Franck Millet – Loire, Frankrig		425,-
Riesling Paul Schneider – Alsace, Frankrig		375,-
- RØDVINE -		
Montepulciano Filari – Abruzzo, Italien	65,-	285,-
Barbera d'Asti "Caporala" Cascina Radice - Piemonte, Italien	75,-	325,-
Primitivo Luccarelli – Puglia, Italien		325,-
Ripasso Superiore Semprebbon – Valpolicella Classico, Italien		375,-
Amarone Semprebbon – Valpolicella Classico, Italien		475,-
Shiraz McPherson – Victoria, Australien	85,-	350,-
Zinfandel 770 Miles – Californien, USA	85,-	350,-
Pinot Noir Chartron et Trebuchet – Bourgogne, Frankrig		395,-
Cuvée Prestige Domaien d'Angayrac – Costières de Nîmes, Frankrig		375,-
Chateauf-neuf-du-Pape Saint Dominique – Rhône Frankrig		595,-
Merlot Louis Eschenauer – d'Oc, Frankrig	75,-	325,-
- ROSÉ -		
Cerasuolo Filari – Abruzzo, Italien	65,-	285,-
Cinsault Louis Eschenauer – d'Oc, Frankrig	75,-	325,-
Château La Galiniere øko – Côtes de Provence, Frankrig		375,-
Château La Galiniere øko – Côtes de Provence Sainte Victorie (150cl)		795,-
- SØDE VINE -		
Spumante Dolce Fortepasso – Italien	65,-	289,-
Sauternes Louis Eschenauer – Bordeaux, Frankrig		375,-

Drinks & Cocktails

- APEROL SPRITZ** - Aperol, Spumante og dansk vand
- MOJITO** - Lys rom, Angostura, ginger ale, frisk limefrugt, mynteblade
- MOSCOW MULE** - Vodka, Angostura, friskpresset limesaft, ginger beer
- STRAWBERRY DAIQUIRI** - Lys rom, jordbær, hjemmelavet lime- og jordbærpuré
- RASPBERRY MOJITO** - Lys rom, ginger ale, hindbær, frisk limefrugt, mynteblade
- DARK & STORMY** - Rom, Angostura, friskpresset limesaft, ginger beer
- SWEET HONEY** - Tequila, Crème de Mûre, lime, honning, ginger beer
- PINK FOREST** - Vodka, spumante, hindbær, citronsaft, vanilje
- ESPRESSO MARTINI** - Vodka, Kahlua, espresso
- G PASSION** - Vodka, passion puré, vanilje
- CAIPIRINHA** - Cachaca, frisk limefrugt

80,-



alle dage fra kl. 21-24
2 ens drinks 99,-

CAFÉ

G.

AFTENMENU

- fra kl. 17:00 - 22:00

2 RETTER 249,-

3 RETTER 309,-

Forretter

- JOMFRUHAMMERBISQUE**.....99,-
Jomfruhummersuppe smagt til m. fløde, citronsaft, monteret m. smør. Serveres m. stegte tigerrejer og friske krydderurter.
- SPINATTIMBALE**.....89,-
Sauteret spinat, smagt til m. hvidløg, mild chili, citronsaft, bagt i ovnen m. æg og fløde. Serveres m. marineret rodfrugtssalat.
- KAMMUSLINGER**.....99,-
Stegte kammuslinger serveres m. safrancreme samt friske krydderurter

Hovedretter

- TOURNEDOS**.....219,-
Grillstegt oksetournedos serveres m. puré af edamame bønner, sauteret svampe, pomme fondant. Hertil sauce madeira samt friske urter.
- LAMMESKANK**.....189,-
Lammeskank braiseret m. årstidens rodfrugter, hvidløg, timian. Serveres m. rodfrugter samt pomme rissole á part.
- FISKE FLORENTINE**.....199,-
Hvidvinsdampet dagens fisk m. sauteret spinat, gratineret mornay sauce, årstidens grøntsager samt dagens kartoffel.

Desserter

- ÆBLEKAGE SERVERET I GLAS**.....89,-
Skiver af æbler lagt i lag m. marcipan og knuste lady finger overtrukket m. æblesirup, serveres m. flødeskum samt råsyltede bær.
- NOUGAT PARFAIT**.....95,-
Hjemmerørt nougat is m. hasselnødder belagt på bagt chokoladebund, serveres m. sprødt samt couillis og råsyltede bær.
- OSTEDUET**.....99,-
Stegt gedeost og manchego ost, serveres m. frugtkompot, madeirasyltede valnødder samt friske krydderurter.

Kolde Drikke

- FADØL** 25 cl / 50 cl / Kande
- Royal Øko Pilsner 39,- / 54,- / 130,-
 - Royal Øko Classic 39,- / 54,- / 130,-
 - Heineken 44,- / 59,- / 145,-
 - Edelweiss 44,- / 59,- / 145,-
 - New Castle Brown Ale 44,- / 59,- / 145,-

FLASKEØL & CIDER 1 for 49,-

- Hoegaarden
- Leffe Blonde
- Leffe Brune
- Lottrup Stone Street Ale
- San Miguel
- Sol
- Royal Free
- Somersby Apple
- Lottrup American Lager

SODAVAND

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, appelsin, dansk vand, lemon, eller ginger ale29,- / 49,-

CAFÉ G's ORIGINALE

- Rødhætte - Tranebærsaft og lemon
- Klods Hans - Appelsinjuice og lemon
- Tommelise - Hyldeblomstsaft og dansk vand
- Tinsoldaten - Æblejuice og ginger ale

49,-

VAND & LEMONADE

- Vand m. citron 15,-
- Kildevand..... 36,-
- Lemonade 44,-

JUICE & SAFT

- Juice - Appelsin, æble, ananas, tranebær ... 39,-
- Hyldeblomstsaft..... 39,-

Varme drikke

- Sort kaffe 25,-
- Stempelkaffe..... 39,- / 59,-
- Espresso 29,- / 36,-
- Macchiato 32,- / 39,-
- Americano..... 30,- / 37,-
- Ekstra sirup 5,-
- Cappuccino 35,- / 42,-
- Café au lait..... 35,- / 42,-
- Cortado 32,- / 39,-
- Caffè Latte..... 37,- / 44,-
- Café Mocha..... 48,-
- Ekstra shot..... 7,-

TE & KAKAO

- Varm hyldeblomst 38,-
- Chai latte - kanel eller vanilje 44,-
- Te i kande - kvæde, Earl Grey, grøn te 39,- / 59,-
- Varm kakao - m. skumfiduser og flødeskum 42,-
- Varm kakao - m. vaniljeis og flødeskum..... 69,-

KAFFEDRIKKE

- Irish Coffee 4 cl..... 69,-
- Baileys Latte 4 cl..... 69,-
- Lumumba..... 69,-
- Is-Presso - Espresso m. vaniljeis samt chokoladesauce 48,-
- Is-Latte - Dobbelt shot espresso, mælk og valgfri sirup 48,-

KAGER

- GULERODSKAGE** – Serveres m. flødeskum eller cremefraiche 59,-
- BROWNIE** - Serveres m. flødeskum eller cremefraiche 59,-
- CHOKOLADEKAGE** -Serveres m. flødeskum eller cremefraiche 59,-
- PISTACIEKAGE** – Serveres m. flødeskum eller cremefraiche 59,-