

# CAFÉ G.

## Brunch

WEEKEND BRUNCHBUFFET AD LIBITUM 169,-

Alle lørdage og søndage samt helligdage kl. 10.00-14.00  
Børn under 8 år 85,-

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 - rustikbrød  
- grønne salater - pasta salater - minicroissant - tebirkes - smør.  
Sæsonbetingede retter som løbende bliver udskiftet og derfor kan  
variére på dagen: Sortiment af forskellige grøntsagstærter - varmrøget  
laksalat - 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,  
juice, & isvand ad libitum.

BYG SELV BRUNCH AD LIBITUM INKL. KAFFE & TE 149,-

Alle hverdage kl. 10.00-14.00  
Børn under 8 år 75,-

## EKSTRA TIL BRUNCHEN

| Lille latte +18,- | Stor latte +25,- | Bobler +35,- | 50 cl. juice +20,- |

## Farvorrter

TAPASTALLERKEN 189,-

- Marinerede kæmpereje m. dip.
- Brieost - hjemmelavet frugtkompot.
- Røget laks - citron - friske krydderurter.
- Hjemmerørt hønsealat - bacon - friske krydderurter.
- Stegt medaljon af mørbrad - løg - friske krydderurter.

SMØRREBRØDSTALLERKEN 169,-

- Højtbelagt rugbrød - æg - rejer.
- Højtbelagt rugbrød - skiver af roastbeef - remoulade - ristet løg  
- agurker - høllet peberrod - friske urter.
- Højtbelagt rugbrød - paneret fiskefilet - remoulade -  
citron - friske urter.

## Burgere

Serveres i foccaciabolle m. grove fritter og chilimayo.

JACK DANIELS BURGER 159,-

Grillstegt hakkebøf marineret m. Jack Daniels BBQ sauce -  
gratineret cheddarost - bacon - sprød salat - tomat - agurk -  
rødløg.

KYLLING & AVOCADO BURGER 159,-

Grillstegt kyllingebryst - gratineret cheddarost - avokadocreme -  
aioli - sprød salat - tomat - agurk - rødløg.

GRÅBRØDRE BURGER 159,-

Grillstegt hakkebøf - cheddarost - sennepscreme - spejlæg - bacon  
sprød salat - tomat - agurk - rødløg.

KIKÆRTEBURGER 149,-

Moste kikærter rørt m. hvidløg - chili - spidskommen - hakket  
persille - mild sennepsdressing - bagte peberfrugter - agurker -  
rødløg - tomat - friske krydderurter.

## Lette retter

DAGENS SUPPE 99,-

Spørg venligst tjeneren.

CALIMARI FRITTI 99,-

Blåsprutringe - stegt lime - urt - aioli - sauce tatar.

BLÅMUSLINGER 99,-

Hvidvin - cherrytomat- persille - hvidløg - chili - oregano.

NACHOS 99,-

Sprøde tortillachips - gratineret cheddarost - guacamole  
- tomatsalsa - cremefraiche - oliven - jalapeños.  
Kylling kan tilvælges +20,-

TAPAS SNACK 99,-

Bruschetta - tomatsauce - parmaskinke - mozzarella -  
indbagte tigerrejer svøbt i kartoffelpasta - chilisauce.  
Ristet brød - oliventapenade - gorgonzola.

## Kød & Fisk

kl. 17:00 - 22:00

DORADE 209,-

Grillstegt dorade - dagens kartofler - persillesmør - dagens salat.

RIB-EYE 229,-

Ca. 300g - dagens kartoffel - sæsonens garniture - sauce bearnaise.

TOURNEDOS 239,-

Grillstegt oksetournedos - edamame puré - sauteret svampe og pomme  
fondant - sauce madeira - friske urter.

OSSOBUCO 229,-

Braiseret ossobuco med grøntsager i hvidvin og tomatsauce.

## Aften menu

2 RETTER 269,- | 3 RETTER 329,-

VÆLG BLANDT LETTE RETTER, KØD & FISK OG DESSERTER

TILVÆLG GRØN SALAT 35,-

## Dessurter

FONDANT 99,-

Chokoladefondant

OSTEDUET 99,-

Stegt gedeost - manchego ost - frugtkompot -  
madeirasyltede valnødder - friske krydderurter.

CRÈME BRÛLÉE 99,-

Klassisk fransk crème brûlée - friske bær.

DAGENS KAGE 59,-

Spørg venligst tjeneren

## Salater

Alle salater bliver serveret med friskbagt brød og smør.

CÆSAR 149,-

Grillstegt kyllingebryst - hjemmelavet croutons m. hvidløgssmag -  
cherrytomater - romainesalat - cæsar dressing - hvidløg - parmesan  
- olie - toppet m. revet parmesan.

SCAMPI 149,-

Pandestegte scampirejer marineret m. chili - hvidløg - koriander -  
ingefær - lime. Serveret m. årstidens blandede salater -  
pinjekerner - sweet chili dressing.

LAKS I TARIYAKI 149,-

Ovnbagt laksekotelet marineret i tariyaki sauce. Serveres m.  
blandet marineret salat - syltede fennikel - ristede valnødder -  
mandler - cherrytomater - friske krydderurter - stegt lime.

## Pasta

LAKS 159,-

Hvidvinsdampet laks - hvidløg - fløde - penne pasta - frisk baby  
spinat. Toppet m. stegt lime - revet parmesan - blandet friske  
urter.

MØRBRAD 159,-

Stykker af oksemørbrad m. løg - champignon - penne pasta -  
hjemmelavet trøffelsauce - revet parmesan.

KYLLING 159,-

Kyllingestrimler - cremet sød chilisauce - penne pasta - karry -  
rucola - revet parmesan.

## Sandwiches

TILVÆLG KARTOFLER 35,-

STEAK SANDWICH 149,-

Grillstegt oksefilet - mozzarellaost - ristet brød - sprød salat  
- tomat - agurk - rødløg - peberfrugter - ristede pinjekerner -  
pestodressing.

G.CLUB 149,-

Grillstegt kyllingebryst - ristet brød - blandet marineret salat -  
hjemmelavet karrydressing m. mangochutney - agurker - rødløg  
- tomat - stegt bacon - friske krydderurter.

CROQUE MONSIEUR 109,-

Toast - skinke - gratineret i ovnen.  
Hertil blandet marineret salat - tomat - agurk - rødløg.

CROQUE MADAME (m. spejlæg) 119,-

SPICY LINSER 149,-

Ristet rugbrød - blandet marineret salat - bagte peberfrugter  
- spicy linsedeller m. spidskommen - karry - ingefær - paprika -  
rødløg - tomat - friske krydderurter - kold urtedressing.

## Til børnene

BØRNEBURGER 99,-

Grillstegt hakkebøf - foccaciabolle - pommes frites - lille salat.

NUGGETS 99,-

Hjemmelavet kyllingenuggets - pommes frites - lille salat.

KYLLINGSPYD 99,-

Kyllingespjyd - cremet sød chilisauce - pasta -  
karry - rucola - revet parmesan.

# CAFÉ G.

## Vin & Bobler

### - BOBLER -

	Glas /	Flaske
Spumante Brut Fortepasso - Italien [frisk & tør]	65,-	289,-
Cremant Rosé Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [blød & saftig]		389,-
Blanc de Blancs Jean Laurent - Champagne, Frankrig [frisk & sprød]		589,-
Bollinger Special Cuvée - Champagne, Frankrig [fyldig & cremet]		699,-

### - HVIDVINE -

Bianco La Strada - Italien [frugtig & halvtør]	65,-	285,-
Chenin Blanc Cape Springs - Western Cape, Sydafrika [tør & frisk]	75,-	325,-
Chardonnay 770 Miles - Californien, USA [cremet & halvtør]		325,-
Chardonnay McPherson - Victoria, Australien [frisk & karakterfuld]	85,-	350,-
Chardonnay Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [tør & frugtig]		395,-
Chablis 1er Cru Beauroy Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [tør & sprød]		795,-
Sauvignon Blanc Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [tør & frisk]	75,-	325,-
Sauvignon Blanc Double Cove - Marlborough, New Zealand [frisk & frugtig]		375,-
Sancerre Franck Millet - Loire, Frankrig [tør & fyldig]		425,-
Riesling Fritz Walter - Pfalz, Tyskland [frisk & frugtig]		375,-

### - SØDE VINE -

Spumante Dolce Capetta - Italien [boblende & sød]	65,-	289,-
Sauternes Louis Eschenauer - Bordeaux, Frankrig [frisk & sødlig]		375,-

### - ROSÉ -

Filari - Italien [mild & halvtør]	65,-	285,-
Cinsault Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [tør & frisk]	75,-	325,-
Doriat - d'Herault, Frankrig [saftig & blød]		375,-
Château Mesclances Romane - Côtes de Provence, Frankrig [tør & elegant]		449,-

### - RØDVINE -

Rosso La Strada - Italien [saftig og mild]	65,-	285,-
Pinotage Cape Springs - Western Cape, Sydafrika [tør & frugtig]	75,-	325,-
Primitivo Luccarelli - Puglia, Italien [blød & frugtig]		325,-
Ripasso Superiore Semprebion - Valpolicella Classico, Italien [smagfuld & charmerende]		375,-
Amarone Semprebion - Valpolicella Classico, Italien [kraftig & blød]		475,-
Shiraz McPherson - Victoria, Australien [frugtig & krydret]	85,-	350,-
Zinfandel 770 Miles - Californien, USA [blød & sødmefuld]	85,-	350,-
Pinot Noir Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [tør & elegant]		395,-
Cuvée Prestige Domaien d'Angayrac - Costières de Nîmes, Frankrig [krydret & kraftig]		375,-
Chateauf-neuf-du-Pape Alain Jaume - Rhône, Frankrig [tør & kraftig]		595,-
Merlot Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [blød & frugtig]	75,-	325,-

## KAGER

**GULERODSKAGE 59,-**  
Serveres m. flødeskum eller cremefraiche

**BROWNIE 59,-**  
Serveres m. flødeskum eller cremefraiche

**DAGENS KAGE 59,-**  
Spørg venligst tjeneren

**PANDEKAGE 69,-**  
Serveres m. is

## Drinks & Cocktails

**CAIPIRINHA** - Cachaca - frisk limefrugt  
**G PASSION** - Vodka - passion puré - vanilje

**ESPRESSO MARTINI**  
Vodka - Kahlua - espresso

**APEROL SPRITZ**  
- Aperol - Spumante - dansk vand

**PINK FOREST**  
Vodka - spumante - hindbær - citronsaft - vanilje

**STRAWBERRY DAIQUIRI**  
Lys rom - jordbær - hjemmelavet lime og jordbærpuré

**RASPBERRY MOJITO**  
Lys rom - ginger ale - hindbær - frisk limefrugt - mynteblade

**MOSCOW MULE**  
Vodka - Angostura - friskpresset limesaft - ginger beer

**SWEET HONEY**  
Tequila - Crème de Mûre - lime - honning - ginger beer

**\*DARK & STORMY**  
Rom - Angostura - friskpresset limesaft - ginger beer

**\*MOJITO**  
Lys rom - Angostura - ginger ale - limefrugt - mynteblade

80,-

\* kan  
fås som  
kande  
til  
240,-



Alle dage fra kl 21-24  
2 ens drinks 99,-

### KAFFEDRIKKE

IRISH COFFEE 3cl/6cl.....	69,-/85,-
BAILEYS LATTE 3cl/6cl.....	69,-/85,-
LUMUMBA 3cl/6cl.....	69,-/85,-
IS ESPRESSO .....	48,-
Espresso - vaniljeis - chokoladesauce	
IS LATTE .....	48,-
Dobbelt shot espresso - mælk - valgfri sirup	

## Kolde Drikke

### FADØL

	lille /stor
ROYAL ØKO PILSNER	44,-/59,-
ROYAL ØKO CLASSIC .....	44,-/59,-
ØKO IPA.....	49,-/69,-
AFFLIGEM.....	69,-
Blonde	
ANARKIST .....	69,-
Brown Ale	

### FLASKEØL

HEINEKEN 0,0 49,-

SOL 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,-

**SODAVAND**.....29,-/49,-  
Pepsi - Pepsi Max - Faxe Kondi - appelsin - dansk vand - lemon - eller ginger ale - Hyldeblomst Ictea

### VAND & LEMONADE

VAND m. citron.....	15,-
KILDEVAND.....	36,-
LEMONADE lemon/hinbær.....	44,-

### JUICE & ICE TEA

JUICE - APPELSIN - ÆBLE - ANANAS - TRANEBAER.....	39,-
HYLDEBLOMSTSAFT .....	39,-
ICE TEA.....	39,-

## Varme drikke

SORT KAFFE .....	29,-	CAFÉ AU LAIT .....	39,-/45,-
STEMPELKAFFE .....	39,-/59,-	CAFFÈ LATTE.....	39,-/45,-
ESPRESSO .....	29,-/35,-	CAPPUCCINO.....	39,-/45,-
AMERICANO.....	29,-/35,-	CAFFÈ MOCHA.....	49,-
CORTADO.....	39,-	EKSTRA SHOT.....	7,-
MACCHIATO .....	35,-/39,-	TILFØJ SIRUP .....	5,-

### TE & KAKAO

VARM HYLDEBLOMST .....	38,-
CHAI LATTE Kanel eller vanilje.....	44,-
TE I KANDE Kvæde - earl grey - grøn te.....	39,-/59,-
VARM KAKAO Skumfiduser - flødeskum .....	42,-
VARM KAKAO Vaniljeis - flødeskum.....	69,-