

CAFÉ G.

Brunch

BRUNCHBUFFET AD LIBITUM

Weekends & Helligdage 169,-

fra 10:00 til 14:00

Børn under 8 år 85,-

Kaffe, te, juice, & isvand ad libitum.

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 variere på dagen: Sortiment af forskellige grøntsagstærter - varmrøget laksesalat - 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.

EKSTRA TIL BRUNCHEN

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

Farvorrer

TAPASTALLERKEN 189,-

- Marinerede kæmperejer m. dip.
- Brieost - hjemmelavet frugtkompot.
- Røget laks - citron - friske krydderurter.
- Hjemmerørt hønsesalat - 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

DORADE 229,-

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 dagens kartofler - sauce madeira - friske urter.

CHEFENS YNDLINGSLAM 259,-

Grillstegt lam. Serveres med hjemmelavet pommes anna, ratatouille og ærtemos. Med rosmarinsauce.

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,-

VARMRØGET LAKSEMUSSE 149,-

Hjemmelavet varmrøget laksemousse - foccaciabolle - sprød salat - tomat - agurk - syltet fennikel.

STEAK SANDWICH 159,-

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

G.CLUB 159,-

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

CROQUE MONSIEUR 119,-

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

CROQUE MADAME (m. spejlæg) 129,-

SPICY LINSER 159,-

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

CAFÉ G.

Vin & Bobler

- BOBLER -

	Glas / Flaske
Spumante Brut Fortepasso - Italien [frisk & tør]	69,- 299,-
Cremant Rosé Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [blød & saftig]	399,-
Blanc de Blancs Jean de la Fontaine - Champagne, Frankrig [frisk & sprød]	599,-
Bollinger Special Cuvée - Champagne, Frankrig [fyldig & cremet]	699,-

- HVIDVINE -

Bianco La Strada - Italien [frugtig & halvtør]	69,- 295,-
Chenin Blanc Cape Springs - Western Cape, Sydafrika [tør & frisk]	79,- 335,-
Chardonnay Winemaker's Selection - Californien, USA [cremet & kraftig]	335,-
Chardonnay McPherson - Victoria, Australien [tør & sprød]	89,- 360,-
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]	79,- 335,-
Sauvignon Blanc Double Cove - Marlborough, New Zealand [frisk & frugtig]	385,-
Sancerre Domaine Franck Millet - Loire, Frankrig [tør & fyldig]	435,-
Riesling Fritz Walter - Pfalz, Tyskland [frisk & frugtig]	385,-

- SØDE VINE -

Spumante Dolce Capetta - Italien [boblende & sød]	69,- 299,-
Sauternes Louis Eschenauer - Bordeaux, Frankrig [frisk & sød]	385,-

- ROSÉ -

Filari - Italien [mild & halvtør]	69,- 295,-
Cinsault Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [tør & frisk]	79,- 335,-
Doriat - d'Herault, Frankrig [saftig & blød]	385,-
Château Mesclances Romane - Côtes de Provence, Frankrig [tør & elegant]	459,-

- RØDVINE -

Rosso La Strada - Italien [saftig og mild]	69,- 295,-
Pinotage Cape Springs - Western Cape, Sydafrika [tør & frugtig]	79,- 335,-
Primitivo Luccarelli - Puglia, Italien [blød & frugtig]	335,-
Ripasso Superiore Semprebion - Valpolicella Classico, Italien [smagfuld & charmerende]	385,-
Amarone Semprebion - Valpolicella Classico, Italien [kraftig & blød]	485,-
Shiraz McPherson - Victoria, Australien [frugtig & krydret]	89,- 360,-
Zinfandel Winemaker's Selection - Californien, USA [blød & sødmefuld]	89,- 360,-
Pinot Noir Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [tør & elegant]	395,-
Cuvée Prestige Domaine d'Angayrac - Costières de Nîmes, Frankrig [tør & fyldig]	385,-
Chateauf-neuf-du-Pape Domaine Grand Veneur - Rhône, Frankrig [tør & kraftig]	595,-
Merlot Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [blød & frugtig]	79,- 335,-

Til børnene

FISKEFILET 99,-

Fiskefilet - remoulade - pommes frites - lille salat.

BØRNEBURGER 99,-

Grillstegt hakkebøf - foccaciabolle - pommes frites - lille salat.

NUGGETS 99,-

Hjemmelavet kyllingenuggets - pommes frites - lille salat.

KYLLINGSPYD 99,-

Kyllingspyd - cremet sød chilisaucé - pasta - karry - rucola - revet parmesan.

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,-

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	

KAGER

ALLE KAGER SERVERES MED FLØDESKUM OG VANILJEIS

GULERODSKAGE 59,-	BROWNIE 59,-
DAGENS KAGE 59,-	PANDEKAGE 69,-
Spørg venligst tjeneren	
Serveres m. is	

Kolde Drikke

FADØL	lille / stor
ROYAL ØKO PILSNER	44,-/59,-
ROYAL ØKO CLASSIC	44,-/59,-
ØKO IPA.....	49,-/69,-
EDELWEISS	69,-
ANARCHISTS	69,-
Brown Ale	

FLASKEØL

HEINEKEN 0,0 49,-

SOL 49,-

CAFÉ G'S ORIGINALE

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

49,-

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

VAND & LEMONADE

VAND m. citron.....	15,-
KANDEVAND m. citron.....	29,-
KILDEVAND.....	36,-
LEMONADE citron/hindbær.....	44,-

JUICE & ICE TEA

JUICE, Appelsin, æble, ananas, tranebær, hyldeblomst.....	49,-
ICE TEA.....	49,-

Varme drikke

SORT KAFFE.....	29,-	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,-
CAFÉ AU LAIT	39,-/45,-		

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,-