

# CAFÉ G.

## Brunch

BRUNCHBUFFET AD LIBITUM

Alle dage 199,-

fra 10:00 til 14:00

Børn under 8 år 95,-

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.

## Omeletter 95,-

Vælg mellem: Skinke, bacon eller almindelig  
Alle serveres med - dagens salat - pesto parmesan.

## 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.

## Højtbelagt Smørrebrød 189,-

- Rugbrød - æg - rejer.
- Rugbrød - pommes Anna - bacon - purløg - friske urter.
- Rugbrød - fiskefilet - remoulade - citron - friske urter.
- Rugbrød - skiver af roastbeef - remoulade - ristet løg - agurker - høvlet peberrod - friske urter.

## Burgere

Serveres i foccaciabolle m. grove fritter og chilimayo.

JACK DANIELS 169,-

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

KYLLING & AVOCADO 169,-

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

GRÅBRØDRE 169,-

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

KIKÆRTE 159,-

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

PORTOBELLO 159,-

Ovnbagt portobello - mozzarella - pesto.

## Lette retter

DAGENS SUPPE 129,-

Spørg venligst tjeneren.

CALIMARI FRITTI 129,-

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

BLÅMUSLINGER 129,-

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

NACHOS 129,-

Sprøde tortillachips - gratineret cheddarost - guacamole - tomatsalsa - cremefraiche - oliven - jalapeños.  
Kylling kan tilvælges +30,-

TAPAS SNACK 129,-

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

## Kød & Fisk

DORADE 269,-

Grillstegt dorade - dagens kartofler - persillesmør - dagens salat.

RIB-EYE 289,-

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

TOURNEDOS 289,-

Grillstegt oksetournedos - edamame puré - sauteret svampe og dagens kartofler - sauce madeira - friske urter.

CHEFENS YNDLINGSLAM 289,-

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

## Aften menu

2 RETTER 349,- | 3 RETTER 399,-

VÆLG BLANDT LETTE RETTER, KØD & FISK OG DESSERTER

TILVÆLG GRØN SALAT 55,-

## Dessurter

FONDANT 109,-

Chokoladefondant

OSTEDUET 109,-

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

CRÈME BRÛLÉE 109,-

Klassisk fransk crème brûlée - friske bær.

DAGENS KAGE 89,-

Spørg venligst tjeneren

## Salater

Alle salater bliver serveret med friskbagt brød og smør.

CÆSAR 159,-

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

SCAMPI 159,-

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

LAKS I TARIYAKI 159,-

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

FRUGT 159,-

Blandet salat - frugt - bær - ristet cashewnødder - frisk mozzarella honning/lime dressing.

## Pasta

LAKS 169,-

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

MØRBRAD 169,-

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

KYLLING 169,-

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

VEGETAR 169,-

Mixet grøntsager - penne pasta - fløde - hvidløg - parmesan - friske krydderurter.

## Sandwiches

TILVÆLG KARTOFLER 49,-

VARMRØGET LAKSEMOUSSE 169,-

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

STEAK 169,-

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

G. CLUB 169,-

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

FALAFEL 169,-

Rugbrød - dressing - hjemmelavet falafel - ovnbagt peberfrugt - mix salat - agurk - tomat - løg - friske krydderurter.

CROQUE MONSIEUR 149,-

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

CROQUE MADAME (m. spejlæg) 159,-

# CAFÉ G.

## Vin & Bobler

### - BOBLER -

	Glas /	Flaske
Spumante Brut Fortepasso - Italien [frisk & tør]	79,-	320,-
Cremant Rosé Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [blød & saftig]		430,-
Blanc de Blancs Jean de la Fontaine - Champagne, Frankrig [frisk & sprød]		630,-
Bollinger Special Cuvée - Champagne, Frankrig [fyldig & cremet]		730,-

### - HVIDVINE -

Bianco La Strada - Italien [frugtig & halvtør]	79,-	325,-
Chenin Blanc Cape Springs - Western Cape, Sydafrika [tør & frisk]		365,-
Haut Marin Vénus Gros Manseng - Côtes de Gascogne, Frankrig [Sød & frugtig]	89,-	375,-
Chardonnay Winemaker's Selection - Californien, USA [cremet & kraftig]		385,-
Chardonnay McPherson - Victoria, Australien [tør & sprød]	99,-	399,-
Chardonnay Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [tør & frugtig]		485,-
Sauvignon Blanc Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [tør & frisk]	89,-	355,-
Sauvignon Blanc Inviniti - Marlborough, New Zealand [frisk & frugtig]		430,-
Sancerre Domaine Franck Millet - Loire, Frankrig [tør & fyldig]		499,-
Riesling Fritz Walter - Pfalz, Tyskland [frisk & frugtig]	99,-	430,-

### - SØDE VINE -

Spumante Dolce Capetta - Italien [boblende & sød]	79,-	325,-
Sauternes Louis Eschenauer - Bordeaux, Frankrig [frisk & sød] Dessertvin		399,-

### - ROSÉ -

Filari - Italien [mild & halvtør]	79,-	325,-
Cinsault Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [tør & frisk]	89,-	355,-
Doriat - d'Herault, Frankrig [saftig & blød]		399,-
Château L'escarelle [øko] - Côtes de Provence, Frankrig [tør & mineralsk]		480,-

### - RØDVINE -

Rosso La Strada - Italien [saftig og mild]	79,-	325,-
Pinotage Cape Springs - Western Cape, Sydafrika [tør & frugtig]	89,-	365,-
Primitivo Luccarelli - Puglia, Italien [blød & frugtig]		385,-
Ripasso Superiore Semprebón - Valpolicella Classico, Italien [smagfuld & charmerende]		399,-
Amarone Semprebón - Valpolicella Classico, Italien [kraftig & blød]		499,-
Shiraz McPherson - Victoria, Australien [frugtig & krydret]	99,-	399,-
Zinfandel Winemaker's Selection - Californien, USA [blød & sødmefuld]	99,-	399,-
Pinot Noir Chartron et Trebuchet - Bourgogne, Frankrig [tør & elegant]		455,-
Cuvée Prestige Domaine d'Angayrac - Costières de Nîmes, Frankrig [tør & fyldig]		399,-
Chateauf-neuf-du-Pape Domaine Grand Veneur - Rhône, Frankrig [tør & kraftig]		655,-
Merlot Louis Eschenauer - d'Oc, Frankrig [blød & frugtig]	89,-	355,-

## Snaks

TAPAS	129,-
OLIVEN	49,-
NØDDEMIX	49,-
POMMES MED DIP	49,-

## KAGER

ALLE KAGER SERVERES MED FLØDESKUM OG VANILJEIS	
GULERODSKAGE	89,-
BROWNIE	89,-
DAGENS KAGE	89,-
PANDEKAGE	89,-
Spørg venligst tjeneren Serveres m. is	

## Drinks & Cocktails

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

ESPRESSO MARTINI  
Vodka - Kahlua - espresso

APEROL SPRITZ  
Aperol - Spumante - danskvand

GIN & TONIC  
Gin - tonic

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

GIN HASS  
Gin - lemon sodavand - friskpresset limesaft - mangosirup

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

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

89,- \* kan fås som kande til 270,-

### CAFÉ G<sup>s</sup> ORIGINALE

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

55,-

## Til børnene

FISKEFILET 109,-  
Fiskefilet - remoulade - pommes frites - lille salat.

BØRNEBURGER 109,-  
Grillstegt hakkebøf - foccaciabolle - pommes frites - lille salat.

NUGGETS 109,-  
Kyllingenuggets - pommes frites - lille salat.

KYLLINGSPYD 109,-  
Kyllingspyd - cremet sød chilisaucé - pasta - karry - rucola - revet parmesan.

## Kolde Drikke

### FADØL

	lille /	stor
NØRREBRO Pilsner.....	49,-/69,-	
NØRREBRO Classic.....	49,-/69,-	
NØRREBRO IPA.....	49,-/69,-	
NØRREBRO Ravensborg rød.....	49,-/69,-	
NØRREBRO New York lager....	49,-/69,-	
NØRREBRO Weissbier.....	49,-/69,-	

### FLASKEØL

HEINEKEN 0,0 59,-  
Alkoholfri  
SOL 59,-

SODAVAND..... 35,-/55,-  
Pepsi - Pepsi Max - Faxe Kondi - appelsin - danskvand - lemon - ginger ale

### VAND & LEMONADE

VAND m. citron.....	19,-
KILDEVAND.....	49,-
LEMONADE citron/hindbær.....	55,-

### JUICE & ICE TEA

JUICE, Appelsin, æble, ananas, tranebær, hyldeblomst.....	49,-
ICE TEA.....	55,-

## Varme drikke

SORT KAFFE.....	39,-	CAFFÈ LATTE.....	55,-
ESPRESSO.....	35,-/39,-	CAPPUCCINO.....	55,-
AMERICANO.....	/39,-	CAFFÈ MOCHA.....	59,-
CORTADO.....	49,-		
MACCHIATO.....	49,-	EKSTRA SHOT.....	+7,-
CAFÉ AU LAIT.....	55,-	TILFØJ SIRUP.....	+5,-

### TE & KAKAO

VARM HYLDEBLOMST.....	49,-
CHAI LATTE Kanel eller vanilje.....	49,-
TE I KANDE Kvæde - earl grey - grøn te.....	49,-
VARM KAKAO Skumfiduser - flødeskum.....	49,-
VARM KAKAO Vaniljeis - flødeskum.....	69,-

### KAFFEDRIKKE

IRISH COFFEE 3cl/6cl.....	69,-/85,-
BAILEYS LATTE 3cl/6cl.....	69,-/85,-
LUMUMBA 3cl/6cl.....	69,-/85,-
IS ESPRESSO.....	55,-
Espresso - vaniljeis - chokoladesauce	
IS LATTE.....	55,-
Dobbelt shot espresso - mælk - valgfri sirup	