

GEMYSE

*Gemyse er stedet, hvor fornuft og følelse mødes.
Alle vores grøntsager er naturligvis 100 % økologiske, og vi tilstræber,
at alt hvad vi serverer, er så naturligt som overhovedet muligt.
Det grønne køkken har altid været noget helt specielt for mig.
Variationerne i smag og tekstur er kolossale, og det samme er sæsonernes vekslen.*

*Velkommen & Velbekomme
Mette Dahlgaard*



FORSPIRING

Wrap af sprøde grøntsager og goma

Falafel med kvaste urter

Trio af mandler, oliven og umodne ferskner

Pris pr snack **45,-**

FLORA & FAUNA

Vegansk dashi på kombu med silketofu	85,-
Tortilla med sød kartoffel	95,-
Rødbedetatar med kapers og gær-emulsion	110,-
Stegt spidskål med sofrito og kokos	95,-
Dahl med dukkah og koriander	95,-
Stegt kål med rucola og Blå Kornblomst	110,-
'Risotto' af blomkål med Vesterhavsost	110,-
Kammusling med agurk og østersurt	130,-
Stegt helleflynder med blæksprutte	130,-
Konfiteret vagtel med sprøde salater	195,-
Kalvehøjreb med romanesco og sennep	265,-

TIL SMÅ SPIRER

Kylling med 'risotto' af blomkål	75,-
----------------------------------	-------------

Alle retter serveres som deleretter

#detgrorpåen
#gemyse

HAVEN RUNDT

Kom hele vejen rundt i Gemyses køkken. Her fås den fulde oplevelse af sanselig fornuft til den nysgerrige gæst.

Vi starter med snacks og kommer gennem et bredt udvalg af Gemyses flora og fauna.

Vi slutter af med dessert og sødt til kaffen. Pris pr. person **450,-**

*"Haven Rundt" nydes bedst på 2 timer,
men lad os det gerne vide, hvis I ønsker den serveret hurtigere.*

GEMYSES "DRINK PAIRING"

– afstemt efter Haven Rundt Pris pr. person **400,-**

AFBLOMSTRING

Økologiske oste med knækbrød og sylt	95,-
“Drunken Dog” med kvædekompot og brunet smør	85,-
Kokos, citrusfrugter og olivenolie	75,-
Panna cotta med hvid chokolade og jordskokker	85,-
Sort sesam-is med maltvaffel og kørvel	85,-

SØDT TIL KAFFEN

Slikkepind	35,-
Fyldte chokolader fra Mark Hermann	35,-