



SOCIAL DINING 350,-

*Gorm's favorit-retter serveres til deling .
Pris gælder per person. Skal vælges af alle ved bordet.*

1. servering

Antipastibræt - Burrata - Carpaccio
Polentafritter - Dyp og surdejsbrød

2. servering

Pizzaer til deling - Vælg frit 1 per person

MAD&VIN 495,-

3 retter
3 glas vin

1, 2, 3

Sammensæt din menu frit imellem vores
forretter, hovedretter og desserter.

1 ret 135,-
2 retter 225,-
3 retter 295,-

*Pris gælder per person. Vær opmærksom
på enkelte retter med tillægspris.*

ALL IN 595,-

Cocktail
Snacks
3 retter
3 glas vin
Kaffe

FORRETTER

HOVEDRETTER

DESSERTER

BRUNCH & FROKOST

Forretter

ANTIPASTI-BRÆT

Det klassiske bræt med udvalg af italienske oste, charcuteri og andre lækkerier.

Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

BURRATA (V)

Håndlavet dansk burrata fra La Treccia af frisk dansk jersey-mælk med bagt bøftomat, olivenolie og let ristede pinjekerner.

Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

CARPACCIO

Tyndskåret okse fra Grambogård marineret i brandy, sennep og persille.

Serveres med glace, pinjekerner og rucola.

Serveres med hjemmebagt surdejsbrød

ARANCINI "MILANESE" (V)

Risotto-kugler (2 stk.) med taleggjo og safran.

Serveret med spicy græskarpuré og friteret salvie.

Snacks & sides

SALTE OG SPRØDE SNACKS TIL TO 75,-

Salte mandler, oliven, rugbrødschips med rygeostcreme og håndskårne flæskesvær med romesco-dip.

HVIDLØGSBRØD (V) 50,-

Hvidløg, persille og dansk økologisk Vesterhavsost.

POLENTAFRITTER (V) 55,-

Sprøde fritter på majsmeal. Serveres med trøffelmayo og parmesan.

SIDESALAT (V) 30,-

Grønkål, granatæble og urtefraiche.

FORRETTER

Hovedretter

JULEAND (+35,-)

Confiteret andelår, græskarpuré, saltbagt selleri, rødkålssalat med appelsin, hasselnødder og persille.
PS. anden vinterbader bedst i Amarone!

PASTA AL RAGU

Frisk pasta med ragu af skært oksekød fra Grambogård i en kraftig tomatsauce med rødvin, urter og rodfrugter. Toppes med friskrevet parmesan.

GORM'S CÆSAR

Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrødschips, parmesan og hjemmerørt cæsardressing.

Pizza

Gorm Wiswehs originale pizzahåndværk på en ultratynd og sprød bund ilføjet de bedste råvarer.

VÆLG DIN BUND

ORIGINAL

øko koldhævet surdejsbund

FULDKORN

øko med Agrain upcyckled maskmel

GLUTENFRI (+25,-)

OBS. Bages i ovnen med øvrige pizzaer.

LOKALPIZZA

HORSENS "BAG TREMMER"

Øko surdejsbund af fuldkorn med maskmel fra Agrain, frisk øko mozzarella, kartoffel, creme fraiche, persille, syltede sagogryn, grønkål, pancetta (italiensk peberbacon) og trøffeltapenade.

HVID PIZZA

SWEET TRUFFLE (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk øko vesterhavssost, trøffeltapenade og frisk salvie.

MR. CHEESE LOVER (V)

Frisk øko mozzarella, mascarpone, gorgonzola, dansk øko vesterhavssost. Dertil syltede perleløg, syltede svampe (bøgehatte, kejserhatte og champignon) og urt.

DENNY SPECIAL (V)

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin og trøffelolie.

RØD PIZZA

med slowcooked øko tomatsauce

JULEPIZZA

Klassisk dansk julemiddag på pizza!

Tomat, mozzarella, cherrytomater, confiteret and, mascarpone, friskrevet peberrod, rødkål, appelsin, persille og hasselnød.

PS. anden vinterbader bedst i Amarone!

MARGHERITA BUFALA (V)

Frisk bøffelmozzarella fra Campania, øko cherrytomater og basilikumolie.

VENTRICINA SALAMI

Frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE

Frisk øko mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.

HOVEDRETTER

Dessertes

JULEDESSERT

Klassisk vanilje panna cotta, bagte kirsebær og brændte mandler.

TIRAMISÙ

Helt klassisk med ladyfingers, mascarpone, brandy, amaretto, espresso og chokolade.

GORM'S ISSANDWICH

Olivenolie-sponge cake, Hansen vaniljeflødeis, saltkaramel og fennikelsukker. Er god at dele, men klart federe bare at smovse selv.

DESSERTPIZZA

Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser, banan og hasselnødder. Endnu en original Gorm's-signatur.

BROWNIE

Brownie med vanilje is, skovbærcoulis, brændt hvid chokolade og skovsyre.

Avec & Kaffe

GRAPPA

Lys grappa 35,-
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk fadlagret grappa 45,-
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

KAFFE & CO.

Irish Coffee 75,-
Espresso 25,-
Americano 25,-
Espresso Macchiato 25,-
Cappuccino 35,-
Caffe Latte 35,-
The fra A.C. Perch 35,-

DESSERTER

BRUNCHBUFFET 245,-

- med drikkevarer ad libitum i 2 timer

LØRDAGE, SØNDAGE & HELLIGDAGE: 9.00 - 13.00
BØRN 2 - 12 ÅR 125,- / BØRN 0 - 2 ÅR GRATIS

SPRØDT

Hjemmebagt surdejsbrød
Økologisk rugbrød
Italiensk cornetto (croissant)

KØD & FISK

Røræg med pancetta & purløg
Brunchpølser fra Troldgaarden
Italienske specialiteter
Skiver af røget laks m. rygeostecreme & urter
Parmaskinke m. melon
Udvalg af lækre italienske pølser
Langtidsstegt kalvekød m. tunsauce

SØDT

Økologisk yoghurt m. müsli & bærekompot
To slags marmelade
Nutella
Hvid chokolade panna cotta m. sprødt
Mørk chokolademousse m. friske bær
Chokoladebrownie m. nødder

SUNDT

Sæsonens salater
Mozzarella & tomat toppet m. balsamicoglance

OST

Taleggio m. syltede nødder & rosmarin
Gorgonzola m. syltede løg & vindruer

DRIKKE

Prosecco
Stempelkaffe
The fra A.C. Perch
To slags hjemmelavet lemonade
Økologisk juice

BRUNCHPLATTE 145,-

FREDAGE, LØRDAGE, SØNDAGE & HELLIGDAGE: 9.00 - 13.00

Hjemmebagt surdejsbrød & smør
Økologisk yoghurt m. coulis & brændt hvid chokolade
Røræg m. pancetta, brunchpølser & purløg
Koldrøget laks m. rygeostecreme, æble & urter
Parmaskinke m. melon & syltede rødløg
Ventricina, fennikelsalami & pesto
To slags oste m. marmelade & friske bær

EKSTRA TIL BRUNCH

Ekstra brunchpølser 15,-
Ekstra pancetta 15,-
Chokolademousse m. friske bær 25,-
Hvid chokolade panna cotta m. sprødt 25,-
Dessertpizza m. banan, nutella & skumfiduser 55,-

FROKOST

SERVERES ALLE DAGE INDTIL 16.00

SALAT

GORM'S CÆSAR 85,-

Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrødschips, parmesan & vores egen cæsardressing.

PASTA

PASTA AL RAGU 95,-

Frisk pasta med ragu af skært oksekød fra Grambogård i en kraftig tomat sauce med rødvin, urter & rodfrugter. Toppes med friskrevet parmesan.

PIZZA

FROKOSTSTØRRELSE. ORIGINAL SIZE = Ø25CM.

MARGHERITA BUFALA 85,- (V)

Frisk bøffelmozzarella fra Campania, basilikumolie & øko cherrytomater.

SWEET TRUFFLE 85,- (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk øko vesterhavsost, trøffeltoppenade & frisk salvie.

DENNY SPECIAL 85,- (V)

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin & trøffelolie.

HOTTIE 85,-

Frisk øko mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish & chilitopenade.

VENTRICINA SALAMI 85,-

Frisk øko mozzarella & spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE 85,-

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto & 16 måneders modnet parmaskinke.

Glutenfri pizzabund +25,-

OBS. Vi kan ikke garantere 100% glutenfri pizzaer, da de bages i samme ovn, som vores øvrige pizzaer.

LÆSK

Hjemmelavet lemonade 35,-

Vælg mellem citron eller lime/citrongræs/ingefær.

Kande med filtreret vand 20,-

Vand med eller uden brus.
Ad libitum pr. person.

Ebeltoft Gårdbryggeri 42,-

Koldpresset saft, økologisk rørsukker og friskt brøndvand – that's it!
Vælg mellem hindbærbrus, lime/myntebrus & rabarber.

Bornholms Mosteri ØKO 35,-

Økologisk, koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri. Vælg mellem æblemost & hyldeblomst.

Coca Cola / Coca Cola Zero 32,-

Classics for addicts!

GRAPPA

Lys grappa 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk, fadlagret grappa 45,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

DRINKS

Aperol Spritz 75,-

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, Prosecco fra Collavo, soda & appelsin.

Gin & Tonic 75,-

Hendrick's Gin, tonic & en kvist frisk rosmarin.

Kokkens køkkensjus 75,-

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime-/ingefær-/citrongræslemonade & frisk mynte.

Tjenerens køkkensjus 75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade & frisk mynte.

VARME DRIKKE

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffe Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-

ØL FRA MIKKELLER

Kvalitet og håndværk fra Danmarks über cooleste bryggeri, Mikkeller, der blev grundlagt af Mikkel Borg Bjergsø i 2003, da han begyndte at eksperimentere med ølbrygning i sin København-lejlighed på Vesterbro.

Prøv et flight med 3 fadøl (20 cl.) for 100,-

PÅ FAD 20 cl. / 40 cl.

Pizza Magic Organic Lager (5%) 35,- / 65,-

Gorms x Mikkeller

Duft af korn og nybagt brød – frisk og lækende. Gylden, ren og klar i smagen. Denne øl rammer smagsbalancen til perfektion; de gode råvarer skinner tydeligt igennem – ligesom på vores pizzaer.

Side Eyes Pale Ale (4,6%) 39,- / 69,-

En sprød og ren pale ale. Blød, men fuld mund- og næsefølelse med strejf af citrus, mandarin og tropiske frugter.

Burst IPA (5,5%) 35,- / 65,-

Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.

Iskold Classic (5,6%) 32,- / 60,-

Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

Lokal hane – Restaurantchefens valg

PÅ DÅSE

Visions Lager (4,5%) 49,-

330 ml. Ren, indbydende aroma og medium krop giver en perfekt sessionsøl. Et strejf af citrus fra humlen komplimenterer Visions sprøde finish.

Iskold Classic (5,6%) 55,-

440 ml. Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

Peter, Pale & Mary (4,6%) 55,-

330 ml. *Glutenfri.* Centennial og Amarillo humle-combo ligner rav med aroma og smag af fyrretræ og tropisk frugt.

Drink'in the sun (0,3%) 39,-

330 ml. Smagen af øl uden procenter! Tørstslukkende med citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.