



À LA CARTE

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.

MAD&VIN
495,-

3 retter
3 glas vin

SOCIAL DINING 350,-
Gorm's favorit-retter serveres til deling.

1. servering
Antipastibræt - Burrata - Carpaccio
Polentafritter - Dyp og surdejsbrød

2. servering
Pizzaer til deling - Vælg frit 1 per person

*Pris gælder per person.
Skal vælges af alle ved bordet.*

ALL IN 595,-

Cocktail
Snacks
3 retter
3 glas vin
Kaffe

FORRETTER

HOVEDRETTER

DESSERTER

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 taleggio 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 majsmeel. Serveres med trøffelmayo og parmesan.

SIDESALAT (V) 30,-

Grønkål, granatæble og urtefraiche.

KLASSISK BRUSCHETTA 45,-

Klassisk bruschetta med tomat, løg og basilikum.

LUKSUS BRUSCHETTA 75,-

Fire styk lækre bruschetta. Klassisk med tomat, løg og basilikum, Ventricina med artiskokker, Bøffelmozzarella med semidried tomater og Koldinghus med krondyr, peberrodscreme, ribs og purløg.

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.

AFTENENS PASTA

Spørg din tjener.

GORM'S CÆSAR

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

AFTENPLATTE (+10,-) (MIN. 2 PERS.)

Lækre italienske pølser, ost, lunt, sylt og friskbagt brød.

GORM'S BURGER

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, sprød hjertesalat og taleggio ost i briochebolle. Severes til polentafritter med trøffelmayo & parmesan.
+ Pancetta (+10,-)

PASTA TOMAT 50,-

Frisk pasta med slowcooked øko tomatsauce med hakket tomat. Toppes med friskrevet parmesan.
+ Oksekødsboller (+25,-)

BØRNEPIZZA 85,-

Vælg frit mellem alle vores lækre pizzaer.

LOKALPIZZA

KOLDING "KOLDINGHUS SPECIAL"

Økologisk surdejsbund af fuldkorn med maskmel fra Agrain, tomat, frisk økologisk mozzarella, rygeost, røget krondyr, peberrodscreme, purløg og rysteribs.

PIZZAHÅNDVÆRK

Vælg mellem øko koldhævet surdejsbund og øko fuldkornsdej med Agrain upcycled maskmel.

HVID PIZZA

SWEET TRUFFLE (V)

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

MR. CHEESE LOVER (V)

Frisk øko mozzarella, mascarpone, gorgonzola, dansk øko vesterhavsost. Dertil syltede perleløg, syltede svampe (bøgehatte, kejsrhatte 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.

KIDS ONLY

HOVEDRETTER

DESSERTER

JULEDESSERT

Klassisk vanilje panna cotta, bagte kirsebær og brændte mandler.

TIRAMISÙ

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

GORM'S ISSANDWICH

Olivenuolie-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.

DESSERTTALLERKEN (+45,-)

Fire forskellige mini-desserter med frisk frugt og krystalliseret hvid chokolade.

KAFFE & AVEC

KAFFE & CO.

Irish Coffee 75,-

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Cafè Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-

+ Sirup (vanilje, karamel & chokolade) 5,-

GRAPPA

Lys grappa 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk fadlagret grappa 45,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

ANTIPASTI

HVIDLØGSBRØD (V) 50,-

Hvidløg, persille og dansk økologisk Vesterhavssost.

KLASSISK BRUSCHETTA 45,-

Klassisk bruschetta med tomat, løg og basilikum.

LUKSUS BRUSCHETTA 75,-

Fire styk lækre bruschetta. Klassisk med tomat, løg og basilikum, Ventricina med artiskokker, Bøffelmozzarella med semidried tomater og Koldinghus med kronstyr, peberrodscreme, ribs og purløg.

POLENTAFRITTER (V) 55,-

Sprøde fritter på majsmel. Serveres med trøffelmayo og friskrevet parmesan.

ARANCINI "MILANESE" (V) 65,-

Risotto-kugler (2 stk.) med taleggio og safran. Serveret med spicy græskarparuré og friteret salvie.

FROKOSTRETTER

CARPACCIO 85,-

Tyndskåret okse fra Grambogård marineret i brandy, sennep og persille. Serveres med glace, pinjekerner og rucola. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

FROKOSTPLATTE 110,-

Lækre italienske pølser, ost, lunt, sylt og friskbagt brød.

GORM'S BURGER 95,-

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, sprød hjertesalat og taleggio ost i briochebolle.
+ Pancetta (+10,-)
+ Polentafritter m. trøffelmayo & parmesan (+40,-)

GORM'S CÆSARSALAT 85,-

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

PASTA AL RAGÙ 95,-

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

DAGENS PASTA 95,-

Spørg din tjener.

TIRAMISÙ 65,-

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

ISSANDWICH 65,-

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

PIZZAHÅNDVÆRK

Vælg mellem øko koldhævet surdejsbund og øko fuldkornsdej med Agrain upcycled maskmel.

FROKOSTSTØRRELSE (Ø25 CM) 85,-
ALMINDELIG STØRRELSE 135,-

HVIDE PIZZAER

SWEET TRUFFLE (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk økovesterhavssost, trøffeltapenade og frisk salvie.

MR. CHEESE LOVER (V)

Frisk øko mozzarella, mascarpone, gorgonzola, dansk øko vesterhavssost. Syltede perleløg, syltede bøgehatte, kejserhatte og champignon og urt.

DENNY SPECIAL (V)

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

RØDE PIZZAER

JULEPIZZA

Slowcooked øko tomatsoauce, frisk øko mozzarella, cherrytomater, confiteret and, mascarpone, friskrevet peberrod, rødkål, appelsin, persille og hasselnød.

MARGHERITA BUFALA (V)

Slowcooked øko tomatsoauce, frisk bøffelmozzarella fra Campania, øko cherrytomater og basilikumolie.

VENTRICINA SALAMI

Slowcooked øko tomatsoauce, frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE

Slowcooked øko tomatsoauce, frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE

Slowcooked øko tomatsoauce, frisk øko mozzarella, Grambogård langtidsbraiseret okse, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Slowcooked øko tomatsoauce, frisk øko mozzarella, mascarpone, italiensk kogt skinke og portobellosvampe.

DESSERTER

LILLE DESSERTPIZZA 65,-

Syndig som ind i helvede! Nutella, skumfiduser, banan og hasselnødder. Endnu en original Gorm's-signaturer.

DESSERTALLERKEN 110,-

Fire forskellige mini-desserter med frisk frugt og krystalliseret hvid chokolade.