



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 & 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 165,-
2 retter 250,-
3 retter 300,-

*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 jerseymælk 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, rucola og 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) 65,-

Hvidløg, persille og dansk økologisk Vesterhavsost.

POLENTAFRITTER (V) 60,-

Sprøde fritter på majsmeal. Serveres med trøffelmayo og parmesan.

SIDESALAT (V) 35,-

Grønkål, granatæble og urtefraiche.

FORRETTER

Hovedretter

GRILLET VILDSVIN (+25,-)

Grillet vildsvin serveret med variation af rødbede, syrlig skorzonerrød og sprød parmaskinke.

PASTA AL RAGÙ

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.

VÆLG DIN PIZZABUND

ORIGINAL

Øko koldhævet surdejsbund

FULDKORN

Øko med Agrain upcyckled maskmel

GLUTENFRI (+25,-)

OBS. Bages i ovnen med øvrige pizzaer.

GORM'S I BØRNEHØJDE

KIDS PIZZA 85,-

Vælg frit mellem vores sprøde 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 trøffelapenade.

Pizza

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

HVID PIZZA

SWEET TRUFFLE (V)

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

DENNY SPECIAL (V)

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

RØD PIZZA

med slowcooked øko tomatsauce

SIGNATURPIZZA (LAKTOSEFRI)

DAK-ATTACK, FIVE SPICE PORK SUPREME!

Five spice svinebryst, koriander, persille, Dak-hoisin dressing, syltede perleløg, flæskesvær og friteret hvidløg.

MARGHERITA BUFALA (V)

Øko cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

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

Dessertyer

TIRAMISÙ

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

PANNA COTTA

Med æblekompot, brændt marengs og chocolate chip cookie.

LILLE 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.

Kaffe & Avec

KAFFE & CO.

Irish Coffee 75,-
Espresso 25,-
Americano 25,-
Espresso Macchiato 25,-
Cappuccino 35,-
Caffè Latte 35,-
The fra A.C. Perch 35,-
Ekstra shot 5,-

GRAPPA

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

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

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 & bærkompot
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 110,-

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

PASTA

PASTA AL RAGÙ 125,-

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

PIZZA

FROKOSTSTØRRELSE (Ø25 CM) 100,-
ALMINDELIG STØRRELSE 125,-

MARGHERITA BUFALA (V)

Øko cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

SWEET TRUFFLE (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk øko Vesterhavssost, trøffelapenade og frisk salvie.

DENNY SPECIAL (V)

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

HOTTIE

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

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.

Glutenfri pizzabund (+25,-)

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