

GORMS

SOCIAL MENU 375,-

Koldings 5 favoritter serveres til deling om bordet.
Pris gælder per person. Skal vælges af alle ved bordet.
Menuen kan også laves vegetarisk.

*Grissini på maskmel med rygeostcreme
Charcuteri & ost
Grillet padronpeber
Scampi med chili & hvidløg
Pizzaer til deling (Vælg frit 1 per person)*

Welcome

PROSECCO 75,-

APEROL SPRITZ 75,-

GIN & TONIC 75,-

*Sammensæt din egen menu.
Pris gælder per person*

FORRET - HOVEDRET/PIZZA - DESSERT 325,-

FORRETTER

CHARCUTERIE & OST 125,-

Det bedste fra vort spisekammer:
Charcuterie fra Troldgaarden og udvalgte
oste fra Them Andelsmejeri. Alt er øko og
møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt,
lidt syrnet og surdejsbrød.
(BESTILLES AF MIN. 2 PERS.)

STRACCIATELLA OST & TOMATER 110,-

Hjemmestrikket stracciatella ost af dansk
øko fløde og frisk øko mozzarella.
Serveres med bagte cherry tomater,
bøftomat, semidried tomater og syltede
grønne tomater. Toppes med pistacie.

SCAMPI MED CHILI & HVIDLØG 125,-

Surdejsbrød og fedtede fingre er inklusive.

CARPACCIO 130,-

Grambogård-okse marineret i brandy,
sennep og persille - Glace, pinjekerner, revet
"Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri,
rucola og surdejsbrød.

SNACKS & SIDES

DEN LILLE SNACK 65,-

Oliven, salte mandler og sylt.

GRISSINI & RYGEOSTCREME 45,-

Hjemmelavet grissini på maskmel med
rygeostcreme.

GRILLET PADRONS 55,-

Grillet padronpeber med revet "Karlsø
Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

POLENTAFRITTER 65,-

Sprøde polentafritter med trøffelmayo og
revet "Karlsø Kaprin"-ost fra Them
Andelsmejeri.

HVIDLØGSBRØD 55,-

Hvidløgsbrød med persille og mild "dansk
parmesan" fra Them Andelsmejeri.

CRISP SIDESALAT 45,-

Sprød sidesalat med persille-agurke-fraiche.

ARANCINI 65,-

2 sprøde risotto-kugler med tallegio, safran
og chili-ærte-puré.

KUVERTBRØD 25,-

2 stk. kuvertbrød på surdej.

Alle snacks & sides er vegetariske

HOVEDRETTER

PASTA POLPETTE 155,-

Linguine i marinarasauce med kødboller af øko-gris fra Troldgaarden og ansjos. Toppes med revet "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

DAGENS PASTA 155,-

Spørg din søde tjener.

GORM'S CÆSAR SALAD 135,-

Hopballe velfærdsykilling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrøds-chips, revet "Karlsø Kaprin"-ost og cæsardressing.

CONFITERET HOPBALLE-KYLLING 165,-

Med hjertesalat, bagt tomat, cæsardressing og croutons. Serveres med kuvertbrød.

GORM'S BURGER 155,-

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, sprød hjertesalat og "Julsø Solbær"-ost i brioche. Serveres med pommes og chilimayo. + Pancetta (+10,-)

LOKALPIZZA

KOLDINGHUS SPECIAL 175,-

Udviklet i samarbejde med Koldinghus, med udgangspunkt i kongens madplaner fra slottets storhedstid i renæssancen.

En pizza der først og fremmest smager forrygende, men samtidig tager dig med på en rejse tilbage til de royale gildesale i Koldinghus.

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

SURDEJSPIZZA

Vælg din bund:

Original, koldhævet eller fuldkorn med maskmel.

V SWEET TRUFFLE 135,-

Sød kartoffel, chili fraiche, mild "dansk parmesan" fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.

V DENNY SPECIAL 135,-

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

V MARGHERITA BUFALA 145,-

Slowcooked tomatsauce, cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

VENTRICINA SALAMI 145,-

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

MISS WISHBONE 165,-

Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE PIZZA 165,-

Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE 150,-

Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, mascarpone, italiensk cotto-skinke og portobello svampe.

PIZZA I BØRNEHØJDE 85,-

Margherita eller "Cotto" med italiensk skinke.

PASTA I BØRNEHØJDE 50,-

Børnepasta med slowcooked øko tomatsauce med hakket tomat. Toppes med "Julsø Solbær"-ost.

Top med stracciatella-ost (+25,-) Vegansk ost kan vælges. Glutenfri pizzabund (+25,-)

DESSERTER

RØDGRØD, FLØDEIS & KOLDSKÅL 80,-

Vores bud på den perfekte sommer-symbiose.
Rødgrød, koldskål og vanilje is.

TIRAMISÙ 85,-

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

PANNA COTTA 80,-

Med rødgrød, brændt marengs og
chocolate chip cookie.

DESSERTPIZZA 85,-

Lille, syndig og lækker! Nutella, skumfiduser,
banan og hasselnødder.
En original Gorm's-signatur.

DAGENS DESSERT 65,-

Spørg din søde tjener.

KAFFE & AVEC

Irish Coffee 75,-

Espresso 25,- (Ekstra shot 5,-)

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffè Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Lys grappa fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte 35,-

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

Frokost serveres alle dage indtil 16.00

ANTIPASTI

- ✓ **HVIDLØGSBRØD** 55,-
Hvidløg, persille og ”Julsø solbær”-ost fra Them Andelsmejeri.
- ✓ **POLENTAFRITTER** 55,-
Sprøde fritter på majs mel. Serveres med trøffel mayo og friskrevet ”Karlsø Kaprin”-ost fra Them Andelsmejeri.
- ✓ **ARANCINI** 65,-
Sprøde risotto-kugler (2 stk.) med tallegio, safran og chili-ærte-purée.

FROKOSTRETTER

CARPACCIO 100,-
Tyndskåret okse fra Grambogård marineret i brandy, sennep og persille. Serveres med glace, pinjekerner og rucola. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

CHARCUTERI & OST 145,-
Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomene Troldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Det hele er øko og møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt, lidt syrnet og surdejsbrød.
(BESTILLES AF MIN. 2 PERS.)

GORM'S BRUGER 140,-
170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, romesco bøftomat, sprød hjertesalat og ”Julsø Solbær”-ost i briochebolle. Serveres med pommes og chilimayo.
+ Pancetta (+10,-)

GORM'S CÆSARSALAT 110,-
Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrødschips, ”Karlsø Kaprin”-ost og vores egen cæsardressing.

PASTA POLPETTE 125,-
Linguine i marinara sauce med kødboller af økogris fra Troldgaarden og ansjos. Toppes med ”Karlsø Kaprin”-ost.

SURDEJSPIZZA

Frokoststørrelse 100,- Almindelig størrelse 125,-

SWEET TRUFFLE
Sød kartoffel, chili fraiche, mild ”dansk parmesan” fra Them Andelsmejeri, trøffelapenade og frisk salvie.

DENNY SPECIAL
Frisk mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin og trøffelolie.

MARGHERITA BUFALA
Slowcooked tomatsauce, cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

VENTRICINA SALAMI
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella og spicy italiensk ”Ventricina” chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE PIZZA
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, mascarpone, italiensk cotto-skinke og portobello svampe.

LOKALPIZZA

KOLDINGHUS SPECIAL 175,-
Økologisk surdejsbund af fuldkorn med maskmel fra Agrain, tomat, mozzarella, rygeost, røget krondyr, peberrodscreme, purløg og rysteribs.

Glutenfri pizzabund (+25,-)

Leder du efter desserter? Se forrige side.
