



STARTERS

perfekt som förrätt →

GBH CHIPS.....75:-

Nyfriterade chips med chipotlemajonnäs.
Home style potato chips served warm with chipotle mayonnaise.

CRISPY PORK.....75:-

Krispig svål med chipotlemajonnäs.
Crispy fried pork rinds served with chipotle mayonnaise.

GERMAN PRETZEL PLATTE.....75:-

2 st pretzelkringlor serveras med vispat kumminsmör, saltgurka och två sorters senap.
2 pcs pretzels served with whipped cumin butter, pickled gherkin and two kinds of mustard.



WEISSWÜRST TOPF.....145:-

Kastrull med 6 st weisswurst, 2 st pretzelkringlor, vispat kumminsmör, 2 st saltgurkor, och 2 sorters senap och pepparrot.
Pot with 6 pcs weisswurst, 2 pcs pretzels, 2 pcs pickled gherkins, whipped cumin butter, 2 kinds of mustard and horseradish.

GBH RÅBIFF.....175:- med pommes.....225:-

Tartar på sotat innanlår serveras med picklad svamp, picklade senpsfrön, nyfriterade potatiships, pepparrotscreme, rädisa och dill.
Charred beef tartar served with pickled mushrooms and mustard seeds, home style potato chips, horseradish creme, radish and dill.

Mains

SCHWEINSHAXE...OBS! Begräusat autal.....295:-

Fläsklägg på ben med krispig svål, serveras med potatis- och surkålsmos, rödvinssky, pepparrotscreme, dijonsenap och saltgurka.
Bone in pork knuckle with crispy rind, served with sauerkraut and potato puree, red wine sauce, horseradish creme, dijon mustard and pickled gherkin.

KLASSISCHES SCHNITZEL... (välj fläsk eller kyckling).....245:-

Klassisk schnitzel serveras med friterad klyftpotatis, bearnaise, rödvinssky, surkål, picklad rödkål, saltgurka och friterad kapris.
Classic schnitzel served with crispy fried potato wedges, bearnaise sauce, red wine sauce, sauerkraut, pickled red cabbage, pickled gherkin and crispy fried capers.

JÄGERSCHNITZEL... (välj fläsk eller kyckling).....255:-

Schnitzel serveras med friterad klyftpotatis, svampsås, rårörda lingon, smörbakad rödbeta, surkål, picklad rödkål och saltgurka.
Hunters schnitzel served with crispy fried potato wedges, mushroom sauce, macerated lingon berries, butter baked beet root, sauerkraut, pickled red cabbage and pickled gherkin.



KALB KLOPSE.....195:-

Tyska kalvköttbullar serveras med potatis- och surkålsmos, pepparsås, rårörda lingon och saltgurka.
German veal meatballs served with sauerkraut and potato puree, pepper sauce, macerated lingon berries and pickled gherkin.

THÜRINGERWÜRST PLATTE.....165:-

Thüringer bratwurst serveras med friterad klyftpotatis, ölbräserad lök, gräddstuvad surkål, picklad rödkål, saltgurka, senap och pepparrot.
Thüringer bratwurst with crispy fried potato wedges, beer braised onions, creamed sauerkraut, pickled red cabbage, pickled gherkin, mustard and horseradish.

GBH BÜRGER... (finns även veganskt alternativ).....195:-

Pretzelbröd, svensk nötfärs, rökt cheddarost, rökt sidfläsk, ölpanerade lökringar, jalapeños, aioli och BBQ-sås. Serveras med saltgurka, pommes och aioli.
Pretzel bun, swedish ground beef, smoked cheddar cheese, smoked pork belly, beer battered onion rings, jalapeños, aioli, BBQ sauce and pickled gherkin. Served with french fries and aioli.

GBH COD BÜRGER.....225:-

Panerad torskfilé med cheddarost, tartarsås, ärtskott, picklad rödkål, rödlök och inlagd gurka. Serveras med pommes och aioli.
Battered cod fillet, cheddar cheese, tartar sauce, pea sprouts, pickled red cabbage, red onion and pickled gherkins. Served with french fries and aioli.



CURRY WÜRST.....135:-

Thüringerwurst i tomat- & currysås, serveras med pommes, surkål, saltgurka och aioli.
Thüringer bratwurst with a tomato and curry sauce, served with french fries, sauerkraut, pickled gherkin and aioli.

GBH SALATEN.....165:-

Krispig sallad, bacon, parmesan, friterad grönkål, friterad kapris, rädisa, rödlök, anjovisdressing, krutonger och sotad citron.
Fresh salad with bacon, parmesan cheese, crispy fried kale, crispy fried capers, radish, red onion, anchovy dressing, croutons and blackened lemon.

ALLES BITTE... (Räcker till 3-4 personer).....995:-

De mesta och bästa från menyn. 1 st fläsklägg, 2 st delade GHB-burgare, 2 st trancherade schnitzlar, 4 st korvar, surkål, rödkål, 4 st saltgurka, GHB gurksallad, bearnaise, rödvinssky, chilibearnaise, svampsås, rårörda lingon, lökringar och pommes.
Our sampler platter with a little of bit everything good from the entire menu. 1 pork knuckle, 2 sliced burgers, 4 sausages, sauerkraut, pickled red cabbage, 4 pcs pickled gherkins, GBH cucumber sallad, bearnaise sauce, red wine sauce, chili bearnaise sauce, mushroom sauce, macerated lingon berries, onion rings and french fries.

SNABBT GOTT MÄTTANDE KORV MED BRÖD Würst kiosk



THÜRINGER

Kummin, mild/Cumin, mild

KÄSEKRAINER

Ost, mild/Cheese, mild

KABANOSS

Paprika, kryddig/Peppers, spicy

JALAPEÑOS & OST

Jalapeño, stark/Jalapeño and cheese, hot

Tillbehör ingår!



85:-

Beställ från din kypare - hämta i köksluckan

Sås & Dip

Bearnaise (Bearnaise sauce)

Chilibearnaise (Chili bearnaise sauce)

Chipotlemajonnäs (Chipotle mayonnaise)

Tartarsås (Tartar sauce)

Chimichurri (Chimichurri)

BBQ sås (BBQ sauce)

25:-



TILLBEHÖR

GBH gurksallad (GBH cucumber salad)

Riven Parmesan (Grated Parmesan cheese)

Jalapeñosmör (Jalapeño butter)

Kapris och citronsmör (Caper and lemon butter)

Gräddstuvad surkål (Creamed sauerkraut)

Ölbräserad lök (Beer braised onions)

Rårörda lingon (Macerated lingon berries)

35:-

Allergier? Fråga oss!

Beer

WAAAAS!?

Samtliga fatöl kan fås i en 1L Bierstiefel (ölstövel). Vi serverar även Paulaner i 3L sejdlar. Fråga oss om pris!



0,4L SEIDEL

ÖL PÅ FAT

GBH Prost.....	49:-
DAB Lager.....	80:-
Blue Moon.....	89:-
Hazy Dog APA.....	89:-
Krušovice.....	89:-
Paulaner Münchner Weissbier.....	89:-
Paulaner Münchner.....	89:-
Wisby Kloster.....	89:-
Wisby Pils.....	89:-
Bitburger Premium Pilsner.....	99:-
Hofbräu Oktoberfest Bier.....	99:-
Weihenstephaner Kellerbier.....	99:-
Köstritzer Schwarzbier.....	99:-



ÖL PÅ FLASKA

Melleruds.....	72:-
Bavaria Premium Lager.....	86:-
Duvel 8,5%.....	88:-
Bitburger Unfiltered.....	99:-
Hofbräuhaus Original.....	99:-
Stiegl Goldbrau.....	99:-
Weihenstephaner Hefe Weissbier.....	99:-
Weihenstephaner Vitus Bockbier.....	112:-

ÖL PÅ BURK

Brutal Brewing Mad Canary 3,5%.....	69:-
Beavertown Gamma Ray.....	72:-
Beavertown Neck Oil.....	72:-
Peoples Bulldog.....	72:-
Peachy Bulldog.....	72:-
Piston Head Haze Lager.....	72:-
Sleepy Bulldog Pale Ale.....	72:-
Summer Bulldog.....	72:-

Husets vin

Fråga oss om aktuell vinlista!

65:-

SHOTS

120:-

5cl



Cider etc.

Pistonhead Cider hallon/svartvinbär 4,5% (eko).....	65:-
Briska Päroncider (vegan).....	65:-
The Liquid Industries The Mojito Project.....	65:-
Strongbow 33 cl.....	75:-

COCKTAILS

Hoa Hoa.....165:-	Tysk Surskalle.....165:-
Tranbär, lime, vodka, sprite.	Vodka, äpple, jordgubb, citron, fanta.
Berlin Spritze.....165:-	Singapore Sling.....165:-
Jägermeister, rom, cola.	Gin, körsbärslikör, Bénédictine D.O.M,
Svensk Sommar.....165:-	Triple Sec, ananas, lime, grenadin,
Vodka, jordgubb, limejuice, vanilj,	Angostura Bitters.
Likör 43, grädde.	
Fizz Fizz.....165:-	
Vodka, jordgubb, citron, Blå Curaçao.	
Moscow Mule.....165:-	
Vodka, lime, ginger beer.	
I Dont Speak German.....165:-	
Gin, björnbärslikör, citronjuice.	
Twister.....165:-	
Citronvodka, ananas, citronjuice,	
jordgubbar, twisterglass.	
Ich liebe dich.....165:-	
Tequila, pink grapefruit, lime.	
Help Me Penicillin.....165:-	
Whiskey, citron, honung, ingefära.	
German P-Star Martini.....165:-	
Vaniljvodka, passionsfrukt, lime.	

Alla våra cocktails serveras med krossad is i bägare!



5cl

Frozen Daquiri Drinks

- JORDGUBB
- ANANAS
- VILDA BÄR
- LIME MARGARITHE
- VATTENMELON

165:-
5cl

COFFEE DRINKS

165:-
5cl

- German Coffee Jägermeister
- Irish Coffee Whiskey
- Kaffe Karlsson Baileys, Triple Sec

KIDS MENU

PANNKAKOR.....85:-

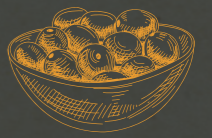
Serveras med jordgubbssylt, grädde och kaksmul. Pancakes with whipped cream, strawberry jam, and cookie crumble.

CHICKEN FINGERS (kycklingbröstfilé).....85:-

Serveras med pommes, currymajonnäs och ketchup. Chicken fillet nuggets with french fries, curry mayonnaise and ketchup.



TILL ÖLEN



Chilimarinerade cornichons 55:-

Chili marinated cornichons.

Vitlöksmarinerade oliver 65:-

Garlic marinated olives.

Lufttorkad ölkorv 75:-

Dry cured sausage bites.

Pommes med bearnaise 75:-

Skin on fries with bearnaise sauce.

Korvbox/Sausage box.....105:-

En mix av våra korvar i låda. Serveras med senap och saltgurka.

A variety of our favorite sausages. Served with mustard and pickled gherkins.

Finger food bowl.....195:-

3 st kycklingvingar, 3 st lökringar, 3 st chilicheese, 3 st emmenthalersticks och friterade kroketter serveras med bearnaise och chipotlemajonnäs.

Finger food bowl with 3 pcs chicken wings, 3 pcs beer battered onion rings, 3 pcs chili cheese balls, 3 pcs emmenthaler sticks and potato croquettes served with bearnaise sauce and chipotle mayonnaise.

DESSERT

APFELKUCHEN.....85:-

Äppelpaj med vaniljsås.

Apple pie served with vanilla custard.



KÄSECAKE MED KARAMELLTÄCKE.....95:-

Cheesecake täckt i karamellsås, kaksmul, säsongens bär och vispad grädde.

Caramel covered cheesecake, caramel sauce, seasonal berries, cookie crumble and whipped cream.