



Restaurant Grand

Potage crème de chou-fleur a la Grand Hotel anno 1932

Cremet blomkålssuppe med dampet rødtunge, trøffelsauteret blomkål samt friskrevet trøffel.

Menade, Sauvignon Blanc, Rueda, Spanien

Croquettes au queues de boeuf braisées

Sprød kugle af rødvinsbraiserede oksehaler tilsmagt med sherry og urter hertil tranebær og tartarsauce.

Zenato, Chiaretto Bardolino, Veneto Italien

Rougets aux légumes d'automne sautés

Skindstegt multe serveret med majscreme samt sauté af majs og skalotteløg, smørristet sensommerkål samt tern af friske æbler hertil beurre blanc.

Serveres med pommes croquette ved enkeltsående hovedret

Finca Sophenia, Estate Wine - Chardonnay, Tupungato Argentina

Pintade sauté chasseur

Saftigt perlehønebryst farseret med svampe og urter hertil ristede kantareller og karamelliseret selleri serveret med sauce chasseur på hvidvin og cognac samt kørvel og estragon. Serveres med pommes croquette.

Ønskes i stedet Steak flambé au poivre kan denne tilkøbes for DKK 95,-

Marie André, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig

Fromage de chèvre gratiné

Gratineret gedeost på sprød brioche serveret med sprøde og bitre frisée, endivie og radicchio salater vendt i balsamico glace, hertil marinerede danske Clara Frijs pærer samt ristede valnøddekerner

Château de Fesles, Coteaux du Layon - Vieilles Vignes, Loire Frankrig

Pêche Melba a la Grand Hotel anno 1932

Vanilje pocheret fersken serveret med cremet vaniljeis samt hindbærpuré af friske hindbær.

Vicente Gandia, Fusta Nova, Moscatel, Valencia, Spanien

RESTAURANT GRAND



Restaurant Grand

6 retters menu

1 ret	DKK 265,-
2 retter	DKK 325,-
3 retter	DKK 395,-
4 retter	DKK 465,-
5 retter	DKK 525,-
6 retter	DKK 595,-

Vinmenu

1 glas vin	DKK 85,-
2 glas vin	DKK 155,-
3 glas vin	DKK 215,-
4 glas vin	DKK 275,-
5 glas vin	DKK 335,-
6 glas vin	DKK 395,-



Klassikere

Steak flambé au poivre

250g. Bøf af oksemørbrad flamberet i cognac hertil pebersauce af madagaskarpeber og demi glace monteret med koldt smør. Serveres med bagte tomater, ristede svampe samt confiterede jordkokker og grove fritter.

Flamberes ved bordet.

DKK 325,-

Grand Burger

200g. dry aged bøf i brioche bolle med salat, hjemmesyltet drueagurk, sprøde løgringe, cheddarost samt grove fritter og bearnaisemayo.

DKK 165,-

Tilkøb: Spejlæg

DKK 15,-

Tilkøb: Sprød bacon

DKK 15,-

Tilkøb: Ekstra ost

DKK 10,-

Vegetar

Cremet grøntsagsrisotto med ristede svampe, trøffel, selleri og gulerødder toppet med parmesanflager og sprøde jordkokke chips.

DKK 195,-

Tilkøb: Stegt kyllingebryst af Velfærds fjerkræ fra Gråsten.

DKK 50,-

Salade Nicoise

Grillet tun, kalamata oliven, danske kartofler, grønne bønner samt smilende æg og sprøde salater vendt i vinaigrette.

DKK 175,-

Salade César

Saftigt kyllingebryst af Velfærds fjerkræ fra Gråsten hertil sprøde salater vendt i klassisk cæsardressing, modne cherrytomater, sprøde croutoner samt ristet bacon og parmesanflager.

DKK 175,-



Børnemenü:

Forbeholdt børn under 12 år

Hamburger

Bøf af hakket oksekød i burgerbolle smurt med ketchup, sprød salat, agurk samt tomat hertil sprøde fritter og ketchup.

DKK 125,-

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese med friskrevet parmesan.

DKK 95,-

Kyllingebryst

Saftigt kyllingebryst af Velfærds fjerkræ fra Gråsten og grøntsagsstænger hertil sprøde fritter med ketchup og creme fraiche med persille.

DKK 95,-

Tilkøb

Pommes frites

Grove fritter med ketchup.

DKK 45,-

Grøntsagsstave

Grøntsagsstave med creme fraiche med persille.

DKK 45,-

Salat

Sprød salat med tomat og agurk.

DKK 35,-



Desserter

Pêche Melba a la Grand Hotel anno 1932

Vanilje pocheret fersken serveret med cremet vaniljeis samt hindbærpuré af friske hindbær.

DKK 75,-

Crepe Suzette

Hjemmebagte pandekager flamberet i Grand Marnier. Serveret med appelsin, mandelsplitter og vaniljeis.

Flamberes ved bordet

DKK 135,-

Bombe Nero

Vaniljeis med karamel, vaniljemousse, chokoladestykker og abrikospuré indbagt i marengs og flamberet i rom.

Flamberes ved bordet

DKK 115,-

Symphonie de glace

3 kugler af Restaurant Grands hjemmelavede kolde fristelser - Cremet vaniljeis mødes her af fyldig og intens chokoladeiscreme og en frisk sorbet.

DKK 95,-

Petit Fours

1 stk. Sarah Bernhardt kage

DKK 25,-

2 stk. Kransekager

DKK 45,-

3 stk. Småkager

DKK 15,-

Dessertvine

Château du Mayne, Sauternes - per glas

DKK 95,-

Warres Otima 10 års Tawny - per glas

DKK 95,-

Kaffe specialiteter

Økologisk te

DKK 35,-

Espresso

DKK 35,-

Stempel kaffe, Cafe latte, Cappuccino

DKK 45,-

Varm chokolade lavet på ægte chokolade

DKK 55,-

Grands irish coffee

DKK 95,-

Kaffe og te serveres med hjemmelavet sødt.

RESTAURANT GRAND