



## Restaurant Grand

*Fin de l'été*

### **Pighvarbisque**

Cremet bisque lavet på pighvar, smagt til med reduceret hvidvin, rosmarin, fløde og tomat. Serveret med ristet jomfruummerhale og fennikel.

*Zenato, Pinot Grigio delle Venezie, Veneto, Italien.*

### **Foie gras terrin**

Terrin af andelever tilsmagt med cognac serveret med syltede stikkelsbær samt sprød toast melba og brøndkarse.

*Bestheim, Gewürztraminer - Rayon de Lune, Alsace, Frankrig.*

### **Multe**

Skindstegt multe serveret med majsipuré samt sauté af majs og skalotteløg, stegt sommerkål serveret med frisk æble beurre blanc.

*Serveres med pommes rissollées ved enkeltstående hovedret.*

*Purato, Rosé, Nero D'Avola, Sicilien, Italien.*

### **Kylling sauté Chasseur**

Kyllingebryst og lår fra Gråsten med ristede kantareller og karameliseret selleri serveret med sauce chasseur på hvidvin, cognac samt kørvel og estragon. Serveres med pommes rissollées.

*Tommasi, Valpolicella, corvina/rodinella/molinara, Veneto, Italien*

### **Camembert frit Pané**

Paneret og friteret Camembert fra Møn serveret med solbærkompot.

*M. Chapoutier, Banyuls, Grenache, Roussillon, Frankrig.*

### **Parfait Tutti Frutti**

Vanilleparfait med syltede kirsebær og blommer samt sprød tuiles.

*Marsala Vecchioflorio Dolce, Grillo, Sicilien, Italien.*

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,- |

### Ølmenu

|           |           |
|-----------|-----------|
| 1 glas øl | DKK 45,-  |
| 2 glas øl | DKK 85,-  |
| 3 glas øl | DKK 125,- |
| 4 glas øl | DKK 165,- |
| 5 glas øl | DKK 205,- |
| 6 glas øl | DKK 245,- |



## Klassikere

### Flamberet peberbøf

225g. Bøf af oksemørbrad flamberet i cognac, pebersauce af madagaskarpeber og demi glace monteret med koldt smør. Serveres med sprøde salater vendt i vinaigrette og nye kartofler. Flamberes ved bordet.

DKK 325,-

### Udskift din hovedret med en flamberet peberbøf

Gælder ved bestilling af Restaurant Grands 6 retters menu.

DKK 95,-

### Tilkøb foie gras

Ristet foie gras af andelever 50g

DKK 55,-

### Burger

Brioche bolle med bøf af hakket oksekød toppet med smeltet cheddar, agurk, sprøde løgringe samt hjemmelavet mayonnaise og tomatshutney.

DKK 160,-

### Burger - Tilkøb

Ristet foie gras af andelever 50g

DKK 55,-

Spejlæg

DKK 15,-

Sprød bacon

DKK 15,-

Ekstra ost - Port Salut

DKK 10,-

### Salade de tomates

Hjertesalat med friske blommetomater, syltede gule tomater samt timianbagte tomater og frisk rødløg samt tern af San Simon - en birkerøget komælks ost fra Galicien i det Nordøstlige Spanien. Vendt i en basilikumsvinaigrette.

DKK 115,-

### Salat - Tilkøb

Stegt velfærds kyllingebryst fra Gråsten.

DKK 75,-

# RESTAURANT GRAND



## Børnemenü:

*Forbeholdt børn under 12 år*

### Fiskefilet

Ristet fiskefilet med hjemmelavet fritter, remoulade og citron.

DKK 85,-

### Kyllingebryst

Grillet kyllingebryst med grøntsagsstave og salat.

DKK 85,-

### Frikadeller

Stegte frikadeller med hjemmelavet fritter og salat.

DKK 85,-

## Tilkøb

### Pommes frites

Hjemmelavet fritter med ketchup.

DKK 45,-

### Grøntsagsstave

Grøntsagsstave med dip.

DKK 45,-

### Salat

Sprød salat med tomat og agurk.

DKK 35,-



## Desserter

### Parfait Tutti Frutti

Vanilleparfait med syltede kirsebær og blommer samt sprød tuiles.

DKK 95,-

### Crepe suzette

Hjemmebagte pandekager flamberet i Grand Marnier. Serveres med appelsin, mandler og vaniljeis. Flamberes ved bordet.

DKK 135,-

### Bombe Nero

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

DKK 115,-

### Symphonie de glace

3 varianter af Restaurant Grands hjemmelavede kolde fristelser - Intens sorbet på sommerens solmodne bær, serveres sammen med en cremet vaniljeis samt en frisk sorbet på nye danske rabarber.

DKK 95,-

### Petit Fours

2 stk. hjemmelavet petit fours

DKK 25,-

## Dessertvine

Château du mayne, Sauternes - per glas

DKK 85,-

Warres Otima 10 års tawny - per glas

DKK 95,-

## Kaffe specialiteter

Økologisk te

DKK 35,-

Stempel kaffe

DKK 45,-

Cafe latte, Espresso, Cappuccino

DKK 45,-

Varm chokolade lavet på rigtig chokolade

DKK 55,-

Grands irish coffee

DKK 95,-

*Kaffe og te serveres med hjemmelavet sødt.*

# RESTAURANT GRAND