

Amuse Bouche

Amuse Bouche

Blini med let fynsk rygeostcreme og ørredrogn.

Sprød crustade med fyld af skaldyr, fynske æbler, friske krydderurter og sauce tartar.

Gravad kalveinderlår med gulerodscreme på sprødstegt rugbrød.

Kr. 85,-

Forretter

Sandart Choron

Smørpocheret sandart og syltede græskar hertil bagt græskarcreme samt ristet romanesco og sauce Choron.

Kr. 145,-

Braiseret oksetykkam

Super mør oksetykkam rørt med hjemmelavet barbecue sauce serveres på smørstegt brioche hertil sprøde løg og coleslaw.

Kr. 145,-

Rødbedetatar

Bagt rødbedetatar med syltede- og rå beder hertil peberrodscreme og sprøde rodfrugtchips.

Kr. 135,-

Hovedretter

Svinekæber m. figen og trøffel

Confiterede svinekæber med sprød rødkål og figner hertil trøffelcreme og samt trøffelsauce og friskrevet trøffel, hertil cremet pastinakmos tilsmagt med brunet smør.

Kr. 245,-

Andebryst bigarade

Stegt andebryst med pommes sarladaises hertil braiseret skalotteløg samt smørconfiteret porre og sauce bigarade.

Kr. 245,-

Gratineret laks

Pocheret laks og smørdampede champignon hertil porresorbise. Gratineres i citronbechamel og serveres med turnerede rodfrugter.

Kr. 245,-

Desserten

”Tiramisu ”

Sprøde lady fingers og mandelcumble hertil kaffeiscreme og mascaponeskum.

Kr. 125,-

Pære belle Helene

Vaniljepocheret pære hertil karamel og chokoladesauce samt kanelkiks og vaniljeiscreme.

Kr. 125,-

Klassikere

Ribbenstegssandwich

Skiver af ribbensteg med puffet svær, sprød rødkål, hjemmelavet mayonnaise samt syltede agurker og klassisk brun sovs i brioche bolle.

Kr. 195,-

Salat med confiteret andelår

Sprød grønkålssalat med confiteret andelår, saltede valnødder og syltede tranebær vendt i appelsinvinagrette.

Kr. 195,-

Bouillabaisse

Bouillabaisse på fiskefond og reduceret hvidvin tilsmagt med safran hertil blåmuslinger, pocheret hvidfisk og jomfruhummer.

Kr. 195,-

Flamberet peberbøf

Flamberet peberbøf af oksemørbrad hertil ristede svampe samt grove fritter og madagaskarpebersauce (flamberes ved bordet)

Kr. 345,-

Tilkøb

Ristet foie gras.

Kr. 75,-

Sprøde salater og syltede rødløg vendt i vinaigrette.

Kr. 55,-

Børneretter

Junior Burger

Briochebolle med 100g hakkebøf, salat, agurk, tomat, ketchup. Serveres med grove fritter samt ketchup og remoulade.

Kr. 145,-

Ristet Kylling

Ristet kyllingebryst med grøntsager i stave. Serveres med salat samt grove fritter med ketchup og remoulade.

Kr. 125,-

Pasta Bolognese

Hjemmelavet bolognese med pasta og friskrevet parmesan, hertil sprød salat.

Kr. 125,-

Ost & Dessert

Ost

4 lækre oste serveret med hjemmelavet garniture og smørristet rugbrød.

Kr. 175,-

Grand's Chokoladekage

Chokoladekage med bund af bagt chokolade og chokolade trøffel hertil kandiserede mandler og skovbærsorbet.

Kr. 125,-

Æbletærte

Lun æbletærte i sprød mørdej hertil fed fraiche rørt med vanilje og citronskal.

Kr. 95,-

Amuse Bouche

Amuse Bouche

Blini topped with a cream of lightly smoked cheese and trout roe.

Crisp croustade filled with shellfish, apples from funen, fresh herbs and tartar sauce.

Nordic curred veal with cream of carrot on crisp rye bread.

Kr. 85,-

Starters

Zander Choron

Butter-poached zander and pickled pumpkin with a cream of baked pumpkin, roasted romanesco and sauce Choron.

Kr. 145,-

Braised neck of beef

Tender neck of beef with homemade barbecue sauce served on butter-fried brioche with crispy onions and coleslaw.

Kr. 145,-

Beetroot tartar

Baked beetroot tartar with pickled and raw beets, horseradish cream and crispy vegetable chips.

Kr. 155,-

Main Course

Pork confit with truffle and figs.

Pork jowls confit with crisp red cabbage and figs served with truffle cream, truffle sauce and freshly grated truffle, alongside a creamy parsnip puree seasoned with brown butter.

Kr. 245,-

Duck bigarade

Roast duck breast with pommes sarladaises, braised shallots and leek confit with butter and bigarade sauce.

Kr. 245,-

Salmon au gratin

Poached salmon and butter-steamed mushrooms with leek sorbise. Gratined in lemon béchamel and served with turned root vegetables.

Kr. 245,-

Desserts

"Tiramisu"

Crispy ladyfingers and almond crumble with coffee cream and marzipan foam.

Kr. 125,-

Pear belle Helene

Vanilla poached pear with caramel, chocolate sauce, cinnamon biscuits and vanilla ice cream.

Kr. 125,-

Classics

Porkrib sandwich

Slices of pork rib roast with puffed rind, crisp red cabbage, homemade mayonnaise, pickled cucumbers and danish gravy in a brioche bun.

Kr. 195,-

Salad with duck confit

Crisp kale salad with duckleg confit, salted walnuts and pickled cranberries tossed in orange vinaigrette.

Kr. 195,-

Bouillabaisse

Classic bouillabaisse with reduced white wine and saffron served with blue mussels, poached white fish and langoustine.

Kr. 195,-

Pepper steak flambé

Flambéd pepper steak of beef tenderloin with roasted mushrooms, coarse fries and Madagascar pepper sauce. (Tableside flambé)

Kr. 345,-

Add

Fried foie gras.

Kr. 75,-

Side salad with pickled red onion and vinagrette.

Kr. 55,-

Kids menu

Junior Burger

100g beef patty with lettuce, cucumber, tomato, and ketchup in a brioche bun. Rough cut fries with ketchup and pickle served alongside.

Kr. 145,-

Junior Chicken

Fried Chicken breast with vegetable crudité, salad and rough cut fries with ketchup and pickles.

Kr. 125,-

Pasta alla Bolognese

Homemade sauce Bolognese with pasta, topped with freshly grated Parmigiano-Reggiano alongside a crisp salad.

Kr. 125,-

Cheese & Desserts

Cheese

4 Cheeses served with homemade garnish and danish rye toasted in butter.

Kr. 175,-

Grand's Chokolade Cake

Chocolate cake with a base of baked chocolate and chocolate truffle with candied almonds and forest fruit sorbet.

Kr. 125,-

Apple pie

Crispy shortcrust Apple pie served with a rich creme fraiche with vanilla and lemon zest.

Kr. 95,-