



## SMØRREBRØD

- Smørstegt paneret fiskefilet**  
*serveret med hjemmerørt remoulade og citron* 75,-
- Cristiansø sild**  
*Hertil smilende æg og syltede rødløg* 65,-
- Røget hellefisk**  
*Serveret med røræg samt syltede sennepskorn og dild* 85,-
- Svampesoufleret kyllingebryst**  
*Hertil trøffelmayonnaise og syltet bøgehatte.* 75,-

## KLASSIKKERE

- Pariserbøf**  
*Hertil hakket rødbede, fintsnittede løg, kapers samt friskrevet peberrod, pickles og æggeblomme.* 155,-
- Hjemmelavede frikadeller**  
*Serveres med asier og rugbrød.* 85,-
- Grand Burger**  
*Brioche bolle med bøf af hakket oksekød toppet med smeltet cheddar, agurk, sprøde løgringe samt hjemmelavet mayonnaise og tomatchutney.* 115,-  
*Tilkøb: Sprød bacon* 15,-  
*Tilkøb: Spejlæg* 15,-  
*Tilkøb: Hjemmelavet pommes frites med aioli* 45,-
- Sæsonens salat**  
*Rødkål, grønkål og skiver af dansk Clara Friis pærer samt sprøde saltet mandler og appelsinfiletter klædt i en appelsinvinaigrette* 115,-  
*Tilkøb: Sprød bacon* 15,-  
*Tilkøb: Hjemmelavet pommes frites med aioli* 45,-  
*Tilkøb: Grillet velfærds kyllingebryst fra Gråsten* 75,-

# RESTAURANT GRAND



## OST & DESSERT

### Osten

*Fransk Brie Maubert med syltede nødder* 55,-

### Restaurant Grand's Signature kranssekage

Serveres med stempelkaffe eller økologisk te. 75,-

### Éclair fyldt med luftig nougat crème

Serveres med stempelkaffe eller økologisk te. 95,-

### Petit fours

2 stk. hjemmelavet petit fours 25,-

## DRIKKEVARER

### Sodavand

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Schweppes  
Lemon* 32,-

Økologisk Most fra Bies Bryghus 45,-

### Carlsberg Pilsner

4,6% (40 cl.) 55,-

### Tuborg Classic

4,6% (40 cl.) 55,-

### Grimbergen Double Ambrée

6,6% (33 cl.) 55,-

### Grimbergen Blonde

6,7% (33 cl.) 55,-

### Jacobsen India Pale Ale

6,6% (40 cl.) 70,-

French press pr. person 45,-

Cafe latte, Espresso, Cappuccino 45,-

Organic tea (green, fruit, black) 35,-

Grand's Irish coffee 95,-

# RESTAURANT GRAND