

## SMØRREBRØD

<b>Smørstegt paneret rødspættefilet</b> <i>serveret med hjemmerørt remoulade og citron</i>	75,-
<b>Cristiansø sild</b> <i>Hertil smilende æg og syltede rødløg</i>	65,-
<b>Røget hellefisk</b> <i>Serveret med rørræg samt syltede sennepskorn og dild</i>	85,-
<b>Svampesouffleret kyllingebryst</b> <i>Hertil trøffelmayonnaise og syltet bøgehatte.</i>	75,-

## KLASSIKKERE

<b>Pariserbøf</b> <i>Hertil hakket rødbede, fintsnittede løg, kapers samt friskrevet peberrod, pickles og æggeblomme.</i>	155,-
<b>Hjemmelavede frikadeller</b> <i>Serveres med asier og rugbrød.</i>	85,-
<b>Grand Burger</b> <i>Brioche bolle med bøf af hakket oksekød toppet med smeltet cheddar, agurkerellish, samt sprøde løgringe og hjemmelavet estragon mayonnaise.</i>	115,-
<i>Tilkøb: Sprød bacon</i>	15,-
<i>Tilkøb: Spejlæg</i>	15,-
<i>Tilkøb: Hjemmelavet pommes frites med aioli</i>	45,-
<b>Sæsonens salat</b> <i>Rucola salat med bagt græskar, frisk pærer, ristede sprøde græskarkerner og citrusvinaigrette samt cremet gedeost.</i>	115,-
<i>Tilkøb: Sprød bacon</i>	15,-
<i>Tilkøb: Hjemmelavet pommes frites med aioli</i>	45,-
<i>Tilkøb: Grillet velfærds kyllingebryst fra Gråsten</i>	75,-

## 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,-