



FORRETTER

Kalvefrikassé

Cremet frikassé med kalvebrisler, bælgærter, gulerødder samt selleri og syltet skorzonerrod serveret i sprød skal.

Kr. 135,-

Timianbagt Rødtunge

Timianbagt rødtunge med pak choi og kålskud vendt i muslinge beurre blanc.

Kr. 145,-

Grillet Sommerkål

Grillet sommerkål med ristede hasselnødder, hertil syltede svampe samt brunet smør med kapers og citron.

Kr. 125,-

HOVEDRETTER

Kalv

Rosastegt kalveryg og sprød krocket med fyld af braiseret tykkam, hertil grillet sommerkål og marinerede solbær samt morkelsauce.

Kr. 265,-

Poussin i Sensommerklæder

Poussin krone med confiteret lår hertil ristede svampe, brombær samt søde danske majs og cremet hønsereduktion.

Kr. 285,-

Risotto

Svamperisotto med ristede kantareller, bælgærter samt parmesan og friskrevet trøffel.

Kr. 245,-

Tilkøb: Ristet Rødtungefilet.

Kr. 95,-

Moules Marinières

Hvidvindampede blåmuslinger med urter julienne og persille serveres med hjemmebagt brød.

Kr. 145,-

Tilkøb: Grove fritter med aioli.

Kr. 55,-

RESTAURANT GRAND



HOVEDRETTER

Ribeye

300g marmoreret Ribeye med ristede svampe og bearnaise smør samt bagte tomater. Serveres med sprøde salater vendt i vinaigrette samt grove fritter og aioli.

Kr. 395,-

Salade Nicoise

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

Kr. 185,-

Grand Burger

Brioche bolle med 200g dry-aged hakkebøf med sprøde salater, syltede rødløg, ølpanerede løgringe, samt bacon og hjemmelavet burgerdressing.

Serveres med grove fritter og aioli.

Kr. 185,-

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

Chevre Chaud

Gratineret gedeost med ristet brioche, hertil bitre salater vendt i brombær vinaigrette samt karamelliserede valnødder.

Kr. 115,-

DESSERTER

Entremet med Rabarber & Fraiche

Pistacie mazarin med hibiscus marinerede rabarber samt vaniljemousse lavet på fed fraiche.

Kr. 115,-

Sensommertærte

Sprød bund af mandel sablé med solmodne sensommerbær, luftig vaniljecreme samt hindbærsorbet og hvid chokolade.

Kr. 115,-

Bombe Nero

Vaniljeparfait med syrligt indlæg af rabarbersorbet på sprød kiksebund hertil vaniljesyltet rabarber.

Toppet med luftig marengs.

Flamberes i rom ved bordet.

Kr. 125,-

Børne Pandekager

Hjemmelavede pandekager med cremet vaniljeis samt friske bær og nougatine.

Kr. 125,-



ENTRÉES

Veal Fricassee

Creamy fricassee sauce with veal sweetbreads, carrots, celeriac, and pickled black salsify served in a crispy pastry shell.

Kr. 135,-

Lemon Sole with Thyme

Lemon sole baked with thyme with pak choi and cabbage sprouts dressed in a mussel beurre blanc.

Kr. 145,-

Grilled Summer Cabbage

Grilled summer cabbage with toasted hazelnuts and pickled mushrooms and browned butter with capers and lemon.

Kr. 125,-

MAIN COURSES

Veal

Medium rare filet of veal and a crispy croquette of braised veal with grilled summer cabbage, marinated black currants and a morel sauce.

Kr. 265,-

Poussin

Poussin roasted on the bone alongside thighs au confit with sautéed mushrooms, blackberries and sweet corn in a creamy chicken reduction.

Kr. 285,-

Risotto ai Funghi

Mushroom risotto with sautéed chanterelles, peas, Parmigiano-Reggiano, and grated truffle.

Kr. 245,-

Add: Fried filet of lemon sole.

Kr. 95,-

Moules Marinières

Blue mussel steamed in white wine with herbs julienne, fresh parsley, and homemade bread.

Kr. 145,-

Add: Rough cut fries with aioli.

Kr. 55,-

RESTAURANT GRAND



MAIN COURSES

The Ribeye

300g marbled Ribeye with bearnaise butter served with sautéed mushrooms, baked tomatoes alongside crisp lettuces tossed in vinaigrette and rough-cut fries with aioli.

Kr. 395,-

Salade Nicoise

Grilled tuna, kalamata olives, Danish potatoes, green beans, and a soft-boiled egg served in crisp lettuces tossed in vinaigrette.

Kr. 185,-

Grand Burger

200g dry-aged beef patty with crips lettuce, pickled red onion and, beer-battered onion rings alongside crispy bacon and homemade burger dressing in a brioche bun.

Served with rough cut fries and aioli.

Kr. 185,-

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,-

RESTAURANT GRAND



CHEESE

Chevre Chaud

Goat cheese au gratin with toasted brioche and bitter lettuces tossed in a blackberry vinaigrette alongside caramelized walnuts.

Kr. 115,-

DESSERTS

Rhubarn & Fraiche Entremet

Pistachio Mazarin cake with rhubarb marinated in hibiscus alongside and vanilla - creme fraiche mousse.

Kr. 115,-

Summer Tart

Almond sablé topped with ripe summer berries and a light vanilla creme alongside a raspberry sorbet and white chocolate.

Kr. 115,-

Bombe Nero

Raspberry sorbet and vanilla pickled rhubarb covered in vanilla parfait on a crispy biscuit topped with a light meringue and flambeed in rum.

Kr. 125,-

Kids Crepes

Homemade crepes with vanilla ice cream served alongside fresh summer berries and brittle.

Kr. 125,-