

- Cafe -

GRAN

Livretter

11:00 – 21:00



Cæsarsalat • 155

Hjertesalat - crispy kylling - tomater - cæsardressing - croutoner - parmesan

Stjernes kud • 225

Ristet toast - urtepaneret fiskefilet - røget laks - dampet torsk - håndpillede rejer - urtemayo - rød dressing

Rørt tatar • 225

Oksemørbrad - kapers - cornichoner - sennep - løg - urtesalat - sprøde fritter - aioli



Ribeye carpaccio • 195

Sprøde croutoner - trøffelmayo - syltede bøgehatte - urtesalat - vesterhavsost - sennepsvinaigrette - trøffelfritter - aioli

Pasta rigatoni • 175

Okseragout - grøntsager - chimichurri

Nachos • 125

Oste- og salsagratinerede tortilla chips - guacamole - creme fraiche
Crispy kylling med BBQ +45



Granburger • 175

Hakket oksekød - briochebolle - sprød bacon - ketchup - chilimayo - syltede rødløg - marinerede agurker - frisk tomat - sprøde fritter - aioli



Kyllingeburger • 175

Crispy kylling - BBQ - briochebolle - sprød bacon - ketchup - chilimayo - syltede rødløg - marinerede agurker - frisk tomat - sprøde fritter - aioli

Ost i din burger + 10
Spejlæg i din burger + 15
Ekstra dip + 8

Børnenes livretter

Gælder kun børn til og med 12 år

Pasta rigatoni • 100



Børneburger • 125

Sprød kylling med fritter • 115

Choko affogato • 60

Chokolade - vaniljeis - karamel - crumble



Fås også vegetarisk



Fås også glutenfri

Godt og ærligt håndværk siden 2010

Kokkens efterårsmenu • 550

En sæsonpræget menu sammensat af køkkenet med fokus på gode råvarer, balance og detaljer.

Her får sæsonens smage lov at fylde –
til de aftener hvor middagen gerne må være noget særligt.

Snacks

Krustade - oksetatar

Pani puri - røget laks - friskost - citron gel - dild

Crouton - røget and - tranebær kompot

Forret

Jomfruhummer

Bisque - ravioli - tomat - citron - dild

Hovedret

Lammekrone

Ærter - løg - bacon - pastinak - kartofler - rødvinssauce

Dessert

Pistacie og brombær

Sandkage - chokolade - pistacie creme

Tilsmagt vinmenu • 325

(4 glas vin)

Tilkøb en helhedsoplevelse,
hvor mad og vin løfter hinanden.

Aftenmenu

17:00 – 21:00

Snacks • 125

Krustade - oksetatar

Pani puri - røget laks - friskost - citron gel - dild

Crouton - røget and - tranebær kompot

Med tilpasset bobler +75

2 retters menu • 345

3 retters menu • 445

Forretter • 125

Jomfruhummer

Bisque - ravioli - tomat - citron - dild

Beder

Grape - salatost - hasselnød - oliven - balsamico



Carpaccio af ribeye +40 kr.

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

Hovedretter • 235

Hvid fisk en croûte

Selleri - kål - løg - kartofler - hollandaise

Lammekrone

Ærter - løg - bacon - pastinak - kartofler - rødvinssauce

Oksemørbrad / ribeye +95 kr.

Broccolini - forårsløg - sprøde fritter

Vælg mellem bearnaise eller rødvinssacue

Desserter • 115

Crème Brûlée

Hindbær - mørk chokolade

Pistacie og brombær

Sandkage - chokolade - pistacie creme



Æble og hyldebær

Linsekiks - cremefraiche - italiensk marengs



Fås også vegetarisk



Fås også glutenfri

Hverdagsroast • 275

Mandag - torsdag • 17.00 - 21.00

Roast ad libitum

Sæsonens salat - fritter - bearnaise

Minimum 2 personer

135 kr. for børn under 12 år

Snacks & sødt

11:00 – 21:00

Vores udvalg af snacks • 89

Sprøde svær med dip - krydret nøddemix - oliven

Trøffelfritter med parmesan og trøffelmayo • 55

Fritter med chilimayo • 50

Dagens tærte • 85

Spørg din tjener

Pandekage • 65

Vaniljeis - blåbærsirup

Brownie • 85

Vaniljeis - blåbærsirup

Affogato • 60

Espresso - vaniljeis - karamel - crumble

Choko affogato • 60

Chokolade - vaniljeis - karamel - crumble