

- Cafe -

GRAN

Livretter

11:00 – 21:00



Cæsarsalat • 155

Hjertesalat - crispy kylling - tomat - cæsardressing - croutoner - parmesan

Stjernesnud • 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

Trøffel Pasta • 175

Rigatoni - trøffel bechamel - svampe - granatæble -
soltørret tomat - parmesan

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 pancetta • 100



Troldeburger • 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 forårsmenu • 595

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 - marineret tun - sesam - kimchi - wasabi
Arancini - svampe - trøffelcreme - Vesterhavssost
Kræmmerhus - ørredrogn - creme fraiche 38 - løg

Forret

Stegt lange

Blomkål - fennikel - perleløg - fiskefumé - urter

Hovedret

Oksemørbrad

Farseret morkel - gulerod - løg - ramsløg - rødvinssauce

Dessert

Rabarber

Mazarin - hvid chokolade - mynte

Tilsmagt vinmenu • 325

Tilkøb en helhedsoplevelse,
hvor mad og vin løfter hinanden.

Aftenmenu

17:00 – 21:00

Start med snacks • 125

Krustade - marineret tun - sesam - kimchi - wasabi
Arancini - svampe - trøffelcreme - Vesterhavsost
Kræmmerhus - ørredrogn - creme fraiche 38 - løg

Med bobler +75

2 retters menu • 345

3 retters menu • 445

Forretter • 125

 **Pocheret hvide asparges**
Rejer - hollandaise - urter

Stegt lange

Blomkål - fennikel - perleløg - fiskefumé - urter



Carpaccio af ribeye +40 kr.

Trøffel - bøgehatte - vesterhavsost - urter - croutoner

Hovedretter • 235

“Koteletter i fad”

Skaftkotelet - nye kartofler - tyttebær

Laks

Spidskål - skaldyrsblanquette - dild - nye kartofler - citron

Oksemørbrad / ribeye +95 kr.

Variation af gulerødder - ramsløg - sprøde fritter

Vælg mellem bearnaise eller rødvinssauce

Desserter • 115

Crème Brûlée

Krystalliseret ruby chokolade – rødgrødsorbet

Rabarber

Mazarin - hvid chokolade - mynte



Passions cheesecake

Mazarin - brownie - ananas - mango



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

3 små søde · 55

Hjemmelavet vaffel · 65

Vaniljeis - sirup - chokolade crumble

Brownie · 85

Vaniljeis - blåbærsirup

Affogato · 60

Espresso - vaniljeis - karamel - crumble