BISTRO GRAND-MÈRE

AFTEN / DINNER

kl. 17.00 - 21.00

MENU DU JOUR

SAUMON FUMÉ
Røget laks med syltet rødbede, peberrodscreme og urteolie
Smoked salmon with pickled beetroot, horseradish cream and herb oil

CONFIT DE CANARD
Andeconfit med orangesauce og rødkål
Duck confit with orange sauce and red cabbage

GÂTEAU MARCEL
Klassisk chokoladekage med kirsebærsorbet
Classic chocolate cake with cherry sorbet

3 RETTER - PR. PERSON
389 KR.



TILVÆLG VINMENU
245 KR. PR. PERSON

Chardonnay Pays d'Oc HobNob
Les Vins Georges Duboeuf

Côtes du Rhône Oppidum Prestige
Maison Sinnae

10 års Portvin
Manoel D. Poças Junior

APERITIFS & SPIRITUS

KLASSISKE APERITIFS

Aperol Spritz 95
Kir Royal 95
Kir 75
Lillet Blanc. 85
Pastis 65

GIN

Gin Hass 85
Gin & Tonic 85

COGNAC & BRANDY

Cognac Martell VS 95
Calvados 85
Dom Benedictine 85

WHISKY

Vulson White Rhino 115

RUM

3y Havanna Rum & Cola 95
7y Havanna Rum & Cola 115

LIKØRER & BITTER

Fernet Branca 55
Chartreuse Lemon 95
Baileys 75
Cointreau 75
Linie . . . . . 3 cl. 45 5 cl. 75
Aalborg . . . . . 3 cl. 45 5 cl. 75
Gammel Dansk . . 3 cl. 45 5 cl. 75
Poire Williams J. Becker 115

VODKA

Vodka & Lemon / Cola 85

SØD VIN

Jurancon Doux
Lou Mansengou 37,5 cl. Øko
Domaine Larroudé
gl. 79 / fl. 325

Banyuls Gatateo 50 cl
gl. 79 / fl. 425

Spørg os for alkoholdfrie alternativer