

ØL & VAND

FLASKEØL

Carlsberg, Carls Special,
Odense, Odense Classic
35,-

SPECIALØL

Fynsk Forår
45,-

Ale no. 16
45,-

VAND

Sodavand
32,-

Mineralvand med eller uden brus 75 cl.
45,-



BRASSERIE GRAND

RESTAURANT & BAR

CHAMPAGNE & BOBLER

CHAMPAGNE

Möet & Chandon Imperial
Brut
699,-

Nicolas Feuillate
Chardonnay Pinot Noir
115,-/649,-

BOBLER

Cava. Anna De Codorniu
Spanien
389,-

Caprice De Lune
Rosé Beaujolais
Frankrig
389,-

DRINKS

THE REMEDY

*Kamilleinfuseret gin, Grands honning-
sirup, citron, æggehvite, bitter*
115,-

DARK & STORMY

*Goslings Black Seal rom,
citron, ingefærøl*
105,-

OLD FASHIONED

Makers Mark, sukker, bitter, appelsin
115,-

CLASSIC DAIQUIRI

Havana 3 års rom, lime, sukker
105,-

PALOMA

Tequila, lime, grapefrugt, salt
105,-

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, limejuice, tranebærjuice
85,-

GIN/TONIC

Gin, tonic, lime
85,-

VINE

HVID

Pouilly-Fuisse Bourgogne
Frankrig
699,-

The 3 Woolly Sheep
Sauvignon Blanc
New Zealand
85,-/349,-

Terra Viva. Syrah
Languedoc-Roussillon
Frankrig
65,-/289,-

RØD

Barolo. Piemonte
Italien
699,-

Louis Jadot. Pinot Noir
Bourgogne,
Frankrig
449,-

Terra Viva. Syrah
Languedoc-Roussillon
Frankrig
65,-/289,-

The menu is also available in english

LÆKKER START

Champagne	115,-
Gin/tonic	85,-
Cosmopolitan	85,-

ØSTERS & CHAMPAGNE

1 gl. champagne serveret med
2 stks. østers naturel
155,-

SNACKS

Røget laksetartar med krydderurter og sprød rug	35,-
Parmaskinke med oliven og grillet artiskok	35,-
Gravad lammefilet med syltet perleløg	35,-
Ristet kammusling med blomkål og æblepuré	35,-
Fritterede løgringe med aioli	35,-
Sprød rillette med sauce tartar	35,-
Fritteret frølår med sød chili	35,-
Friske østers naturel med dild og citron	35,-
Snacks som forret 3 stk	95,-
Snacks som hovedret 5 stk	155,-

FORRETTER

Koldrøget laks med creme fraice og syltet havtorn	95,-
Carpaccio med parmasan, kapers og grillet artiskok	95,-

Alle priser er inkl. 25% moms


ÅBNINGSTIDER
12:00 - 22:00

HØVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med sæsonens garniture samt valgfri kartoffel og sauce

Ristet torskefilet 180 g.	185,-
Entré Côte af kalvefilet 200 g./300 g.	185,-/245,-
Bøf af marmoreret ribeye 275 g.	275,-
Grillet lammefilet 200 g./300 g.	225,-/285,-

OBS
- Vi steger alle bøffer medium, hvis ikke andet ønskes

KARTOFLER

Pommes Anna
Hjemmelavede pommes frites
Ristede kartofler
Gratineret kartoffel

SAUCER

Rødvinsauce
Bearnaisesauce
Pebersauce
Beurre Blanc

TILKØB

Ristet foie gras (40 g.)
50,-
Salat
35,-

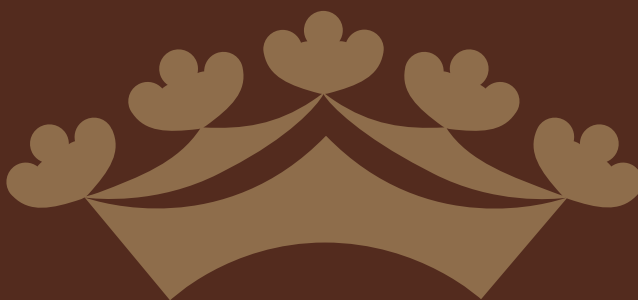
BRASSERIE GRAND SALAT

Sprøde salater vendt i vinagrette med confiteret and, valnødder og tyttebær 95,-/135,-

BRASSERIE BURGER

150 g. bøf, mayo, løgkompot, ost, syltet agurk, salater og pommes frites 125,-

“ Let's face it, a nice creamy chocolate cake does a lot for a lot of people; it does for me!
- Audrey Hepburn



BRASSERIE GRAND

RESTAURANT & BAR

DESSERTER

Grands desserttallerken Creme brulée, chokolade, sorbet	75,-
Gateau Marcel med hindbær	75,-
Danske gårdoste 3 stk./5 stk.	75,-/95,-

SØDE VINE

Warres. Optima 10 year Tawny. Portugal	85,-/499,-
La Playa. Late Harvest Sauvignon Blanc. Chile	65,-/289,-

BØRNEMENU (U. 12 ÅR)

Kyllingebryst med grøntsagsstave og pommes frites	85,-
Hamburger med pommes frites	125,-
Pasta bolognese	95,-
Børneis	65,-

FØR DU RAMMER BAREN

Friskbrygget kaffe	35,-
Friskmalet stempelkaffe, cappuccino, caffè latte, espresso Al kaffe serveres med cookie	45,-
Irish Coffee	85,-
Te Earl Grey, English breakfast, citron te, solbær te	
Aqua Vitae. Sydfynsk Calva	75,-

FIRST HOTEL GRAND
JERNBANEGADE 18
5000 ODENSE
TLF. 65 20 61 08