

SÆSONMENU

7 SERVERINGER

POCHERET ÆG & FRISKREKET TRØFFEL

Røgede og syltede nye kartofler vendt i urtestøv toppet med pocheret æg, trøffelmayonnaise og friskrevet trøffel.

DANSK BLÆKSPRUTTE

Confiteret og grillet danskfanget blæksprutte serveres med crunchy fennikel-blomme chutney hertil purløgsemulsion og sprød blæktuille.

TUNTATAR

Rørt tuntatar i cremet sauce tatare tilsmagt med kapers og urter hertil sprøde kartoffelchips toppet med baerii caviar.

RØMØREJER M. TOMATCONSOMMÉ

Tomatconsommé med små Rømmø rejer hertil agurketatar, syltige løg samt spicy dildolie og sprød blæretang.

HELLEFLYNDER M. FORÅRSHOLLANDAISE

Saftig filet af helleflynder og røget lardo hertil bagt gulerod glaseret i aromatisk juice, svampe duxelles samt rysteribs og ramsløgs hollandaise.

OSETRA & VANILJE

Cremet vaniljeis toppet med Osetra caviar og sprød kiks.

CITRUS & YOGHURT

Citrus sponge cake med frisk citrus curd toppet med brændt marengs, serveret med yoghurt iscreme, kandiseret citrusskal samt sprød birkestuille.

7-RETTERS MENU INKL. VINMENU (6 GLAS)
DKK. 1.595,-

7-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU (6 GLAS)
DKK. 1.395,-

7-RETTERS MENU
DKK. 995,-

SÆSONMENU

4 SERVERINGER

POCHERET ÆG & FRISKREKET TRØFFEL

Røgede og syltede nye kartofler vendt i urtestøv toppet med pocheret æg, trøffelmayonnaise og friskrevet trøffel.

TUNTATAR

Rørt tuntatar i cremet sauce tatare tilsmagt med kapers og urter hertil sprøde kartoffelchips toppet med baerii caviar.

HELLEFLYNDER M. FORÅRSHOLLANDAISE

Saftig filet af helleflynder og røget lardo hertil bagt gulerod glaseret i aromatisk juice, svampe duxelles samt rysteribs og ramsløgs hollandaise.

CITRUS & YOGHURT

Citrus sponge cake med frisk citrus curd toppet med brændt marengs, serveret med yoghurt iscreme, kandiseret citrusskal samt sprød birkestuille.

4-RETTERS MENU INKL. VINMENU
KR. 1.095,-

4-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU
KR. 975,-

4-RETTERS MENU
KR. 695,-

TILKØB

SNACKS

HORS D'OEUVRE

Spinatblinis med cognacmarineret stenbiderrogn.

Sprød brandade på saltet torsk og rørt kartoffel med urter hertil cremet sauce tatar rørt med kapers og cornichons.

Luftig vandbakkelse med tomatiseret cremet skaldyrssalat og friteret blæksprutte.

DKK 125,-

CAVIAR

BAERII CAVIAR ^{10G}

10 gram af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraîche og rødløg.

DKK 285,-

LOUIS XIII & BAERII CAVIAR ^{10G}

10 gram af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar serveret med 1cl Louis XIII Cognac.

DKK 1.195,-

BAERII CAVIAR ^{50G}

50 gram af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraîche og rødløg.

DKK 995,-

LOUIS XIII & BAERII CAVIAR ^{50G}

50 gram af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar serveret med 2cl Louis XIII Cognac.

DKK 2.795,-

OSETRA CAVIAR ^{20G}

20 gram af Grand Hotels udvalgte Osetra Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraîche og rødløg.

DKK 795,-

LOUIS XIII & OSETRA CAVIAR ^{20G}

20 gram af Grand Hotels udvalgte Osetra Caviar serveret med 2cl Louis XIII Cognac.

DKK 2.595,-