

VELKOMMEN

GRAND ^S
FISKERESTAURANT



RØGFRI RESTAURANT

*Grand's Fiskerestaurant er røgfri.
Dette gælder både indenfor og i restaurantens udendørs arealer.
Vi beder venligst om jeres forståelse for vores ønske,
som skal sikre en behagelig oplevelse for alle.*

Tak for dit hensyn og respekt for vores regler.

SÆSONMENU

HUMMER – MORKEL – CLARA FRIIS

Hummerfarseret morkel og blomkålssifon hertil marineret dansk Clara Friis pære samt rysteribs og friskrevet trøffel.

2022 – Smaragd Terrassen – Domäne Wachau
Grüner Veltliner,
Wachau, Østrig.

~

KAMMUSLING – SKINKE – SELLERI

Ristet kammusling på gedeostcreme hertil sprød tørsaltet skinke med enebær og salvie, smørristet blomkål samt broken citrongel og fermenteret sellerisauce.

2023 – Bourgogne Aligoté - Vieilles Vignes – Maison Albert Soumit
Aligoté
Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig.

~

HAVTASKE – KANTARELLER – SENSOMMERBÆR

Bagt havtaske i urtesmør hertil smørsautéret danske kolbemajs og skalotteløg, ristede kantareller, samt mørke sensommerbær og skaldyrs beurre blanc med urter.

2022 – Bourgogne Blanc – Clos Du Moulin Aux Moines
Biodynamisk, Chardonnay,
Bourgogne, Frankrig.

~

PONZU – AGURK – KAKAOFRUGT

Ponzu marineret agurketatar hertil kakaofrugt sorbet og sprød blæretang.

~

CHOKOLADE – KAFFE – KOKOS

Cremet mørk chokolade panna cotta toppet med kokosgelé, hertil ristet kokoscrumble og kaffesirup samt hjemmelavet mokkaiscreme.

2021 – Banyuls – M. Chapoutier
Grenache,
Languedoc-Roussillon, Frankrig.

5-RETTERS MENU INKL. VINMENU (4 GLAS)
Kr. 1.095,-

5-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU (4 GLAS)
Kr. 995,-

5-RETTERS MENU
Kr. 695,-

À LA CARTE

HORS D'OEUVRE

HORS D'OEUVRE

Sprød croquette med lyssej og urter hertil hummeremulsion og revet ravost.

Dampet østers med østers beurre blanc samt syltede grønne æbler.

Sprød skal med hjemmelavet cremet skaldyrssalat toppet med rogn.

Kr. 125,-

CAVIAR

BAERII CAVIAR

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

Servering af 10g Kr. 285,-

Servering af 50g Kr. 995,-

OSETRA CAVIAR

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

Servering af 20g Kr. 795,-

FORRETTER

HUMMER – MORKEL – CLARA FRIIS

Hummerfarseret morkel og blomkålssifon hertil marineret dansk Clara Friis pære samt rysteribs og friskrevet trøffel.

Kr. 165,-

KAMMUSLING – SKINKE – SELLERI

Ristet kammusling på gedeostcreme hertil sprød tørsaltet skinke med enebær og salvie, smørristet blomkål samt broken citrongel og fermenteret sellerisauce.

Kr. 165,-

ZUCCINI OG JOMFRUHUMMER

Grillet jomfruhummer på zucchini tatar toppet med Baerii kaviar hertil syltet zucchini samt agurkeconsommé tilsmagt med mynte.

Kr. 165,-

À LA CARTE

HOVEDRETTER

HAVTASKE – KANTARELLER – SENSOMMERBÆR

Bagt havtaske i urtesmør hertil smørsautéret danske kolbemajs og skalotteløg, ristede kantareller, samt mørke sensommerbær og skaldyrs beurre blanc med urter.

Kr. 275,-

KULLER FØR TO

Hel hvidvinsdampet kuller serveret med smørdampet sensommerkål og cremet skaldyrsvelouté hertil knuste kartofler tilsmagt med citronskal, smør og urter.

Serveres som deleret til 2 personer.

Kr. 495,-

HALV HUMMER

Grillet hummerhale med kryddersmør samt dampet hummerklo serveret med grillet citron, hertil sprøde salater vendt i citrusvinaigrette samt sprøde pommes frites serveret med trøffelmayonnaise.

Kr. 295,-

GRAND'S STJERNESKUD

Sprødstegt og dampet dansk rødspættefilet toppet med håndpillede rejer og tomatiseret dressing serveres med aspargesbroccoli, ørredrogn og grillet citron.

Kr. 225,-

PASTA VONGOLE

Frisk tagliatelle pasta med plukket hummer og taskekrabbe samt hvidvinsdampede økologiske danske muslinger i sauce på reduceret hvidvin, skalotteløg og hvidløg.

Kr. 225,-

GRAND'S FISKEBURGER

Saftig dansk lyssej i sprød pankø, cremet sauce tatar tilsmagt med kapers, cornichons og urter, sprøde salater, agurk, syltede rødløg i luftig brioche bolle. Serveres med rustikke pommes frites og trøffelmayonnaise.

Kr. 245,-

GRAND SALAT

Sprøde salater og dansk spidskål vendt i citrusvinaigrette hertil grillet friske figer samt sprød friteret feta toppet med honning og ristet sesam.

Kr. 195,-

À LA CARTE

OST

COMTÉ RIJAC

Fransk Comté Rijac lagret i 18 måneder serveret med hjemmelavet knækbrød samt portvinssyltede nødder og hybenkompot.

Kr. 145,-

CAMEMBERT FRIT

Sprød friteret Camembert serveret med smørret brioche hertil hjemmelavet solbærmarmelade.

Kr. 95,-

DESSERTER

CHOKOLADE – KAFFE – KOKOS

Cremet mørk chokolade panna cotta toppet med kokosgele hertil ristet kokoscrumble samt kaffesirup og hjemmelavet mokkaïsceme.

Kr. 125,-

CREME BRÛLÉE

Klassisk creme brûlée med karamelliseret rørsukker hertil knasende crumble og hjemmelavet vaniljeïsceme.

Kr. 125,-

CAFÉ GOURMAND

Valgfri kaffe serveret med 3 stk. petit fours lavet af økologisk, fynsk chokolade med single origin kakaobønner fra Maya Mountain i Belize.

Flødebolle med luftig vaniljeskum på marcipanbund og skal af 76% Belize chokolade

Sprød fransk macaron med fyld af ganache lavet på 57% mørk Belize mælkechokolade.

Hasselnøddefinancier med hvid chokolade ganache.

Kr. 165,-

PLATEAU DE FRUITS DE MER

GRAND'S SKALDYRSFAD

3 ØSTERS FRA BRETAGNE

Naturel østers med citron.

Østers med syltede æbler
samt dild og ristede hasselnødder.

Gratineret østers med fed fraîche og
Vesterhavsost.

KAMMUSLING

Serveret i skal med friskhakked æble og dildolie.

BAERII CAVIAR

10g af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar

DANSK SORTHUMMER

½ hummer pr. couvert. Kloen serveres dampet
og halen grillet med smør og urter.

JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

TILBEHØR

Aioli, hummermayonnaise, luftigt surdejsbrød,
salat med citrusvinaigrette samt lune
boghvedeblinis med fed fraîche og rødløg.
Serveres a part.

FORUDBESTILLING

Grand's skaldyrsfad skal forudbestilles
minimum 2 dage før ankomst ved henvendelse
i receptionen eller via vores hjemmeside
Grandodense.dk

Kuvertpris DKK 995,-

Minimum 2 kuverter