

À LA CARTE
MANDAG TIL TORSDAG

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,-

À LA CARTE
MANDAG TIL TORSDAG

FORRETTER

POCHERET ÆG & FRISKREKET TRØFFEL

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

DKK 145,-

DANSK BLÆKSPRUTTE

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

DKK 145,-

TUNTATAR

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

DKK 165,-

RØMØREJER M. TOMATCONSOMMÉ

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

DKK 145,-

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER M. FORÅRSHOLLANDAISE

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

DKK 295,-

RØDTUNGE MEUNIÈRE

Hel meunierestegt rødtunge med confiterede gulerødder og rødbeder serveres med sauce på brunet smør, citrusskal samt kapers og dild hertil confiterede små kartofler.

DKK 295,-

1/2 SORTHUMMER

½ grillet hummerhale med kryddersmør samt en dampet hummerklo serveret med grillet citron samt sprøde salater vendt med citrusvinaigrette.

DKK 265,-

À LA CARTE

MANDAG TIL TORSDAG

GRAND CLASSIC

FISH N' CHIPS

Fritteret filet af dansk torsk i sprød orly dej hertil grove fritter toppet med eddikepulver og sprød grønkål serveret med cremet sauce tatar tilsmagt med urter, kapers og cornichon.

DKK 195,-

PASTA VONGOLE

Hjemmelavet pasta med hvidvinsdampede hjertemuslinger og sauce på skalotteløg, hvidløg samt reduceret hvidvin toppet med friskrevet trøffel Pecorino.

DKK 225,-

SALAD NIÇOISE

Grillet tun på sprøde salater vendt i citrusvinaigrette, hertil grillede oliven, dampede haricots verts samt små perlekartofler og smilende æg.

DKK 225,-

RISOTTO MILANESE

Cremet grøntsagsrisotto tilsmagt med safran og parmesan hertil ristede kantareller samt søde ærter og gulerødder med top.

DKK 245,-

Tilkøb friskrevet sommertrøffel.

DKK 55,-

SIDES

SIDE SALAT

Sprøde salater vendt med citrusvinaigrette.

DKK 55,-

GROVE FRITTER

Grove pommes frites med trøffelmayonnaise.

DKK 55,-

SPRØDE SNACKS

Grillede oliven samt ristede nødder og sprøde rodfrugtchips hertil trøffelmayonnaise.

DKK 55,-

À LA CARTE

MANDAG TIL TORSDAG

OST & DESSERTER

FIRE DANSKE OSTE

4 delikate oste med hjemmelavet knækbrød, portvins syltede nødder og hybenkompot.

DKK 145,-

CITRUS & YOGHURT

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

DKK 145,-

CREME BRÛLÉE

Klassisk creme brûlée med karameliseret rørsukker samt cremet vaniljeis og knasende crumble.

DKK 145,-

CRÊPES SUZETTE

Flamberede pandekager med appelsinsauce, mandelsplitter og cremet vaniljeis. Flamberes ved bordet.

DKK 145,-

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 luftigt vaniljeskum på marzipanbund og skal af 76% Belize chokolade.

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

Hasselnøddefinancier med hvid chokolade-ganache.

DKK 165,-

ALLERGENER

Ved spørgsmål angående indhold af allergene ingredienser i vores mad/retter, kontakt venligst vores personale.