

Snacks

Amuse-bouche

Tørsaltet skinke med salvie og enebær på ristet brioche med morkelmayonnaise.

Sprød butterdejstærte med løgconfit og Vesterhavsost.

Confiteret gråand og blommerelish.

95,-

Caviar

Acipenser Baerii

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

10g 285,-

15g 375,-

50g 995,-

Forretter

Asparges, fjordrejer & mousseline

Grillede danske hvide asparges toppet med fjordrejer samt sauce mousseline og krydderurtesalat.

185,-

Dådyrtatar

Tatar af dådyrryg hertil smilende vagtelæg, løvstikkemayonnaise samt syltede asparges og sprøde parmesanchips.

145,-

Fyldt mørkel

Mørkel fyldt med hønsesoufflé tilsmagt med trøffel, hertil blomkålscreme samt syltede beder og friskrevet trøffel.

145,-

Hovedretter

Kulmule

Timianbagt kulmulefilet og danske hvide asparges hertil syltede grønne jordbær samt smørsautéret sommerkål og cremet pighvarfumét.

295,-

Kylling Danoise

Sprødstegt kyllingebryst og udbenet lår af velfærdskylling fra Hopballe Mølle hertil søde rabarber og syltige agurker, smørdampede nye løg samt cremet hønsesky og nye kartofler vendt i krydderurter og smør.

295,-

Ribeye

300g. Krogmodnet økologisk ribeye af dansk kødkvæg hertil ristede svampe og grønne asparges samt grove fritter og sauce bearnaise.

395,-

Tilkøb: Friskrevet trøffel.

75,-

Ost & Desserter

4 Oste

4 lækre oste med hjemmelavet knækbrød samt portvins syltede nødder og hybenkompot.

145,-

Nektarinfantasi

Nektarin sponge cake med abrikoskompot, syltet nektarin samt nektarinsorbet og nougatfeuilleline.

125,-

Crêpes Suzette

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

145,-

Klassikere

Grand burger

200g. Dry aged bøf i briochebolle med salat, bacon og cheddarost samt hjemmesyltede agurker og sprøde løgringe. Serveres med grove fritter og bearnaisemayo. 195,-

Grand salat

Sprøde salater vendt i rabarbervinaigette hertil crudité af hvide og grønne danske asparges, ristede hasselnødder samt syltede beder og agurker. 125,-

Tilkøb: Saftigt velfærdskyllingebryst fra Hopballe Mølle. 85,-

Tavlemenu

Forårs frikassé

Cremet hønsefrikassé med danske grønne asparges, sukkerærter samt selleri og nye gulerødder serveres i sprød vol au vent.

Panna Cotta m. rabarber

Cremet vanilje panna cotta med vaniljesyltede rabarber samt karamelliseret hvid chokolade og rabarbersorbet.

To retters menu

Kr. 295,-

Tilkøb vinmenu

Kr. 195,-

Sides

Side salat

Sprøde salater vendt i rabarbervinaigette 55,-

Grove fritter

Grove pommes frites med cremet bearnaisemayo. 55,-

Crudité

Sprøde grøntsagsstave med krydderurtecreme. 55,-

Børnemenü

Pasta bolognese

Hjemmelavet bolognese med pasta og friskrevet parmesanost. 125,-

Kyllingespyd

Kyllingespyd med sprøde grøntsagsstave og hjemmelavet dip. 125,-

Allergener

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

Snacks

Amuse-bouche

Dry cured ham with sage and juniper berries on toasted brioche with morel mayonnaise.

Crisp puff pastry tart with onion confit and Vesterhavstost Cheese.

Malard au confit with plum relish. 95,-

Caviar

Acipenser Baerii

Grand Hotel selected Baerii Caviar served with warm blinis, creme fraiche and red onion. 10g 285,-

15g 375,-

50g 995,-

Starters

Asparagus and shrimp mousseline

Grilled white asparagus topped with shrimps and sauce mousseline alongside a fresh herb salad. 185,-

Fallow tartare

Fallow loin tartare served with a soft boiled quail's egg, scallion mayonnaise, pickled asparagus and crispy parmesan chips. 145,-

Stuffed morel

Morel stuffed with a chicken soufflé flavored with truffle mushrooms served alongside a cream of cauliflower, pickled beets and freshly grated truffle. 145,-

Main courses

Filet of hake

Thyme baked fillet of hake with white asparagus, pickled green strawberries, sautéed summer cabbage and creamy turbot fumét. 295,-

Chicken danoise

Crispy chicken breast and boneless thigh of welfare chicken, served with rhubarb and sour cucumbers, steamed onions and a creamy chicken jus alongside and new potatoes tossed in herbs and butter. 295,-

Ribeye

300g. Dry aged organic ribeye from Danish beef cattle with roasted mushrooms and green asparagus as well as rustic fries and sauce béarnaise. 395,-

Add: Freshly grated truffle. 75,-

Cheese & Desertes

Cheese selection

A selection of 4 cheeses with homemade Scandinavian crispbread, port pickled nuts and a rosehip compote. 145,-

Nectarine dream

Nectarine sponge cake with apricot compote, pickled nectarine, nectarine sorbet, and nougat feuilletine. 125,-

Crêpes Suzette

Flambéed pancakes with orange sauce, almond slivers and creamy vanilla ice cream. 145,-

House classics

Grand burger

200g. Dry aged burger patty in a brioche bun topped with lettuce, bacon, cheddar cheese, pickled cucumbers and crispy onion rings.

Served with rustic fries and béarnaise mayo. 195,-

Grand salad

Crisp lettuces tossed in a rhubarb vinaigrette and served with a crudité of white and green asparagus, toasted hazelnuts, pickled beets and cucumbers.

125,-

Add: Jucy welfare chicken breast . 85,-

Seasonal speciality

Spring frikassée

Creamy chicken fricassee with green asparagus, sugar snap peas, celery and new carrots served in crispy vol au vent.

Panna Cotta with rhubarb

Creamy vanilla panna cotta with vanilla pickled rhubarb and caramelized white chocolate and rhubarb sorbet.

Two course menu

Kr. 295,-

Add wine parring

Kr. 195,-

Sides

Side salad

Crisp lettuces tossed in a rhubarb vinaigrette. 55,-

Fries

Rustic french fries served with bearnaise mayo. 55,-

Crudités

Vegetables served with herbal dipping sauce. 55,-

Children's menu

Pasta bolognese

Homemade bolognese with pasta and freshly grated parmesan cheese. 125,-

Chicken skewers

Chicken skewers with crispy vegetable crudités and homemade dipping sauce. 125,-

Allergens

If you have any questions regarding food allergies and/or intolerances please do not hesitate to contact our staff.