



Sensommer 2022

Fredag & lørdag fra 19. august til 30. september.

Tilkøb: Snacks

Bretagne Østers + Kr. 125,-

3 stk friske østers fra Bretagne med grillet citron serveret på leje af knust is.

Baerii Caviar + Kr. 295,-

10g Fransk Baerii Caviar serveret med friskbagte boghvede blinis, rødløg brunoise, frisk dild og fed fraiche.

Forretter

Dansk Hummer i Tomat

Dansk sort hummer og tomatiseret hummerbouillon med sprød blomkål, gulerod samt estragon og bronzefennikel.
2021, Domaine Roc de L'Abbaye, Florian Mollet, Sancerre, Loire.

Grillet jomfruhummer

Grillet jomfruhummer og søde tomater hertil fermenteret hvidløgscreme samt hummerskum og sprød svær.
2021 Domaine Alberte Sounit, Bourgogne Aligoté, Vieilles Vignes.

Hovedretter

Svamperavioli

Hjemmelavet svamperavioli vendt i ærtecreme hertil ristede kantareller og syltede svampe samt friskrevet trøffel og parmesan.

2019, Weingut Heitlinger, Pinot Noir Reserve, Barden.

Kulmule

Skindstegt kulmule med ristede skalotteløg og søde danske majs hertil sensommerkål og cremet skaldyrsfrikassé.

2020 Fèlsina, I Sistri, Chardonnay, Toscana

Ost

Vesterhavsost

Dansk Vesterhavsost lagret i 26 uger i den saltfriske vesterhavsluft serveres med kvædekompot samt smørristet rug og knasende pekannødder.

2018, Chianti Colli Senesi Riserva, Castello di Farnetella, Toscana

Desset

Tang & Havtorn

Luftig kage med sukkertang hertil sprød tang tuille samt frisk havtornsbet og salturt.

2020 Château de Fesles, Coteaux du Layon, Loire

Priser

4 retter

Kr. 595,-

6 retter

Kr. 795,-

4 retter m. vinmenu

Kr. 995,-

6 retter m. vinmenu

Kr. 1.395,-

RESTAURANT GRAND



Forretter

Grillet jomfruhummer

Grillet jomfruhummer og søde tomater hertil fermenteret hvidløgscreme samt hummerskum og sprød svær.

Kr. 145,-

Svamperavioli

Hjemmelavet svamperavioli vendt i ærtecreme hertil ristede kantareller og syltede svampe samt friskrevet trøffel og parmesan.

Kr. 125,-

Hovedretter

Moules Marinière

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter julienne og persille serveres med hjemmebagt brød.

Kr. 145,-

Tilkøb: Grove fritter med aioli.

Kr. 55,-

Kulmule

Skindstegt kulmule med ristede skalotteløg og søde danske majs hertil sensommerkål og cremet skaldyrsfrikassé.

Kr. 265,-

Salade Nicoise

Grillet tun, kalamata oliven, danske kartofler, grønne bønner samt smilende æg og sprøde salater vendt i vinaigrette.

Kr. 185,-

Svamperisotto

Svamperisotto med ristede kantareller hertil brunoise af knoldselleri og gulerod samt parmesan og friskrevet trøffel.

Kr. 245,-

Tilkøb - Timianbagt helleflynder.

Kr. 95,-

Ribeye

300g marmoreret Ribeye med ristede svampe og bearnaise smør samt bagte tomater. Serveres med sprøde salater vendt i vinaigrette samt grove fritter og aioli.

Kr. 395,-

Grand Burger

Brioche bolle med 200g dry-aged hakkebøf med sprøde salater, syltede rødløg, ølpanerede løgringe, samt bacon og hjemmelavet burgerdressing.

Serveres med grove fritter og aioli.

Kr. 185,-

RESTAURANT GRAND



Børneretter

Junior Burger

Briochebolle med 100g hakkebøf, salat, agurk, tomat, ketchup. Serveres med grove fritter samt ketchup og remoulade.

Kr. 145,-

Ristet Kylling

Ristet kyllingebryst med grøntsager i stave. Serveres med salat samt grove fritter med ketchup og remoulade.

Kr. 125,-

Pasta Bolognese

Hjemmelavet bolognese med pasta og friskrevet parmesan, hertil sprød salat.

Kr. 125,-

Ost

Vesterhavsost

Dansk Vesterhavsost lagret i 26 uger i den saltfriske vesterhavsluft serveres med kvædekompot samt smørristet rug og knasende pekannødder.

Kr. 145,-

Desserten

Sensommertærte

Sprød bund af mandelsablé med solmodne sensommerbær, luftig vaniljecreme samt hindbærsorbet og hvid chokolade.

Kr. 115,-

Entremet med Rabarber & Fraiche

Pistaciemazarin med hibiscus marinerede rabarber samt vaniljemousse lavet på fed fraiche

Kr. 115,-

Bombe Nero

Vaniljeparfait med syrligt indlæg af rabarbersorbet på sprød kiksebund hertil vaniljesyltet rabarber. Toppet med luftig marengs. Flamberes i rom ved bordet.

Kr. 125,-

Børne Pandekager

Hjemmelavede pandekager med cremet vaniljeis samt friske bær og nougatine.

Kr. 125,-



Summer by the Sea

Fridays & Saturdays from August 19th to September 30th.

Add: Snacks	Brittany Oysters + Kr. 125,- 3 fresh Oysters from Brittany, France with grilled lemon served on crushed ice.
	Baerii Caviar + Kr. 295,- 10g French Baerii caviar with freshly baked buckwheat blinis, red onion brunoise, fresh dill and creme fraiche.

Entrées	Danish Lobster in Tomato Danish lobster served with tomato-based lobster broth alongside crispy cauliflower, carrot, tarragon and fennel. <i>2021, Domaine Roc de L' Abbaye, Florian Mollet, Sancerre, Loire.</i>
	Grilled langoustine Grilled langoustine and sweet tomatoes with a creme of fermented garlic and lobster espuma and crackling. <i>2021 Domaine Alberte Sounit, Bourgogne Aligotè, Vieilles Vignes.</i>

Main Courses	Mushroom ravioli Mushroom ravioli and cream of peas with roasted chanterelles and pickled mushrooms topped with grated truffle and Parmigiano-Reggiano. <i>2019, Weingut Heitlinger, Pinot Noir Reserve, Barden.</i>
	Hake Skin-fried hake with roasted shallots and sweet Danish corn with summer cabbage and a creamy seafood fricassee. <i>2020 Fèlsina, I Sistri, Chardonnay, Tuscany.</i>

Cheese	North Sea Cheese Danish North Sea cheese aged for 26 weeks in the salty costalair of north jutland served with quince compote alongside butter-roasted rye and crunchy pecans. <i>2018, Chianti Colli Senesi Riserva, Castello di Farnetella, Tuscany.</i>
--------	---

Dessert	Kelp and Sea Buckthorn Airy cake with sugar kelp, a crispy seaweed tuille and a sorbet of sea buckthorn and glasswort. <i>2020 Château de Fesles, Coteaux du Layon, Loire.</i>
---------	---

Price	4 courses Kr. 595,-	6 courses Kr. 795,-
	4 courses w. wine menu Kr. 995,-	6 courses w. wine menu Kr. 1.395,-

RESTAURANT GRAND



Entrées

Grilled langoustine

Grilled langoustine and sweet tomatoes with a creme of fermented garlic and lobster espuma and crackling.

Kr. 145,-

Mushroom ravioli

Mushroom ravioli and cream of peas with roasted chanterelles and pickled mushrooms topped with grated truffle and Parmigiano-Reggiano.

Kr. 125,-

Main courses

Moules Marinière

Blue mussels steamed in white wine with herbs julienne, fresh parsley, and homemade bread.
Add: Rough cut fries with aioli.

Kr. 145,-

Kr. 55,-

Hake

Skin-fried hake with roasted shallots and sweet Danish corn with summer cabbage and a creamy seafood fricassee.

Kr. 265,-

Salade Nicoise

Grilled tuna, kalamata olives, Danish potatoes, green beans, and a soft-boiled egg served in crisp lettuces tossed in vinaigrette.

Kr. 185,-

Mushroom risotto

Mushroom risotto with sautéed chanterelles, a carrot and celeriac brunoise alongside Parmigiano-Reggiano, and grated truffle
Add - Halibut baked with thyme.

Kr. 245,-

Kr. 95,-

Ribeye

300g marbled Ribeye with bearnaise butter served with sautéed mushrooms, baked tomatoes alongside crisp lettuces tossed in vinaigrette and rough-cut fries with aioli.

Kr. 395,-

Grand Burger

200g dry-aged beef patty with crips lettuce, pickled red onions, beer-battered onion rings alongside crispy bacon and homemade burger dressing in a brioche bun.

Served with rough cut fries and aioli.

Kr. 185,-

RESTAURANT GRAND



Kids menu

Junior Burger

100g beef patty with lettuce, cucumber, tomato, and ketchup in a brioche bun. Rough cut fries with ketchup and pickle served alongside.

Kr. 145,-

Junior Chicken

Fried Chicken breast with vegetable crudité, salad and rough cut fries with ketchup and pickles.

Kr. 125,-

Pasta alla Bolognese

Homemade sauce Bolognese with pasta, topped with freshly grated Parmigiano-Reggiano alongside a crisp salad.

Kr. 125,-

Cheese

North Sea Cheese

Danish North Sea cheese aged for 26 weeks in the salty coastal air of north Jutland served with quince compote alongside butter-roasted rye and crunchy pecans.

Kr. 145,-

Dessert

Summer Tart

Almond sablé topped with ripe summer berries and a light vanilla cream alongside a raspberry sorbet and white chocolate.

Kr. 115,-

Rhubarb & Fraiche Entremet

Pistachio Mazarin cake with rhubarb marinated in hibiscus alongside and vanilla - cream fraiche mousse.

Kr. 115,-

Bombe Nero

Raspberry sorbet and vanilla pickled rhubarb covered in vanilla parfait on a crispy biscuit topped with a light meringue and flambéed in rum.

Kr. 125,-

Kids Crepes

Homemade crepes with vanilla ice cream served alongside fresh summer berries and brittle.

Kr. 125,-

RESTAURANT GRAND