

Snacks

Amuse-bouche

Arancini med trøffel og parmesan.

Løgtærte med timian og Vesterhavsost.

Foie gras terrine på ristet rugbrød med syltet æble. 95,-

Caviar

Acipenser Baerii

Grand Hotel's udvalgte Baerii Caviar serveret med	10g	285,-
lune blinis, creme fraiche og rødløg.	15g	375,-
	50g	995,-

Forretter

Stegte kammuslinger

Serveret på sprød filodej hertil blomkålspuré, trøffelcreme med bagt hvidløg samt ristede svampe og muslingeskum. 145,-

Gravad okseinderlår

Serveret med gulerospuré, syltede sennepskorn, friskostcreme samt sprøde jordskokkechips og urter. 145,-

Svampe toast

Sprød brioche med stuede svampe, skalotteløg, saltet citron samt friskrevet Vesterhavsost og trøffel. 155,-

Hovedretter

Rødfisk m. kastanjer

Skindstegt rødfisk med ristede rosenkål og sauce på fiskebouillon og kastanjer monteret med kold smør hertil pommefondant og sprøde kartoffelchips. 275,-

Helleflynder i skaldyrsfrikassé

Filet af helleflynder og stegt jomfruhummer hertil smørsauterede kålskud og skorzonerrødder samt cremet skaldyrsfrikassé. 275,-

Dansk gris m. vinterkål

550 gram krogmodnet dansk kotelet stegt på ben. Hertil hjemmelavet krydret coleslaw samt sprøde fritter og kraftig pebersauce. 345,-

Ost & Desserter

4 oste

4 lækre oste med hjemmelavet knækbrød samt portvinssyltede nødder og hybenkompot. 175,-

Æblesymfoni

Æbleconsommé med sprøde både af kandiseret æble og vaniljepocheret æble parisienne samt cremet vaniljeis. 125,-

Crepe Suzette

Flamberede pandekager med appelsinsauce, mandelsplitter og cremet vaniljeis. Flamberes ved bordet. 155,-

Klassikere

Grand burger

200 gram dry aged bøf i brioche bolle med salat, bacon og cheddarost samt hjemmesyltede agurker og sprøde løgringe, Serveres med grove fritter og bearnaisemayo.

195,-

Grand salat

Sprød grønkål og rosenkål samt tørret abrikos og mandler vendt i vinaigrette og toppet med sprøde jordkokkechips.

145,-

Tavlemenu

Kalveculotte m. trøffelsauce

Kalveculotte glaseret i trøffelsauce hertil syltede bøgehatte samt sprød vinterkål og gratineret kartoffel.

Crème brûlée

Med havrecrumble og vaniljeiscreme.

To retters menu:

Kr. 295,-

Tilkøb vinmenu

Kr. 195,-

Sides

Side salat

Sprøde salater.

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,-

Sliders

Sprød kylling i pankorasp, hertil syltede rødløg og hjemmelavet mayo.

Pulled pork og hjemmelavet coleslaw hertil hjemmesyltede agurker.

125,-

Allergener

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

Snacks

Amuse-bouche

Truffle and parmesan Arancini.

Onion quiche with thyme and "Vesterhavsost" cheese.

Foie gras terrine on toasted rye bread with pickled apple. 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

Seared scallops

On crispy phyllo with a cauliflower puree and truffle cream with baked garlic and roasted mushrooms and mussel espuma. 145,-

Scandinavian style sirloin tip

Served with carrot puree, pickled mustard seeds, cream cheese schmear and chips of jerusalem artichoke and herbs. 145,-

Stewed mushrooms

Crispy brioche with stewed mushrooms, shallots, salted lemon and freshly grated "Vesterhavsost" cheese and truffle. 155,-

Main courses

Rose fish w. chestnuts

Panfried rose fish with roasted brussels sprouts and a sauce of homemade fish broth and chestnuts. Served with pommes fondant and crispy potato chips. 275,-

Halibut w. shellfish fricassée.

Fillet of halibut and fried langoustine with cabbage shoots sautéed in butter and roots of black salsify served with a creamy fricassée of shellfish. 275,-

Danish pork & winter cabbage

550 grams of aged pork loin chop, prepared on the bone. Served with a homemade spicy coleslaw and crispy fries and pepper sauce. 345,-

Cheese & Desertes

Cheese selection

4 cheeses with homemade scandinavian crisp bread, port pickled nuts and rosehip compote. 175,-

Winter apples

Apple consommé with crispy candied apple and vanilla poached apple alongside a creamy vanilla ice cream. 125,-

Crepe Suzette

Flambé pancakes with orange sauce, almond slivers and vanilla ice cream. Tableside flambé. 155,-

The Classics

Grand burger

200 grams of dry aged patty in a brioche bun with crisp lettuce, bacon, cheddar and pickled cucumber and onion rings, served with coarse cut fries and béarnaise mayo. 195,-

Grand salad

Crisp kale with Brussels sprouts, dried apricots and almonds tossed in vinaigrette. Topped with crispy chips of Jerusalem artichoke. 145,-

Seasonal menu

Truffle glazed veal

Veal culotte glazed in truffle sauce, with pickled beech mushroom, crisp winter cabbage and potato au gratin.

Crème brûlée

Served with oat crumble and vanilla cream.

Two course menu

Kr. 295,-

Add wine parring

Kr. 195,-

Sides

Side salad

A classic side salad 55,-

Course cut fries

Coarse cut fries and béarnaise 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,-

Sliders

Crispy panko breaded chicken tender with pickled red onions and homemade mayo.
Pulled pork with homemade coleslaw with pickled cucumbers. 125,-

Allergens

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