

# *The Grand Hotel*

## *Signature Afternoon Tea*

### SNACKS

*Hertil serveres 1 glas Ruinart – Brut Champagne.*

### ØSTERS

Friteret østers med sauce fondue, skilt med dildolie toppet med urter.

### QUICHE LORRAINE

Lille luffig og sprød tærte med tørsaltet skinke og urter.

### FISH GOUJONS

Sprød friteret lyssej med sauce tatar tilsmagt med friterede kapers samt perleløg og citron.

### MELLEMRET

*Hertil serveres et udvalg af friskbrygget Chaplon te eller kaffe.*

### CAVIAR, LAKS & BRIOCHE

Ristet brioche og koldrøget færøsk laks toppet med Baerii caviar hertil smilende vagtelæg samt dildrimmet agurk og sprøde radiser.

### TEA SANDWICHES

*Hertil serveres et udvalg af friskbrygget økologisk Chaplon te eller kaffe.*

### THE CUCUMBER

Marineret agurk med cremet flødeost tilsmagt med dild og mynte i luffigt hvedebrød.

### AVOCADO & SESAM

Cremet avocadospread tilsmagt med ristet sesam i groft fuldkornsbrød.

### CORONATION CHICKEN

Delikat kyllingsalat med grønne æbler og bladselleri i luffigt hvedebrød.

### SCONES

*Hertil serveres et udvalg af friskbrygget Chaplon te eller kaffe.*

### SCONES

Luftige hjemmebagte scones, med og uden rosiner hertil lemon curd og marmelade.

### GRAND FINALE

*Hertil serveres et udvalg af friskbrygget Chaplon te eller kaffe.*

### FYNSK ÆBLETÆRTE

Fynsk æbletærte med karameliseret æblekompot, mørdej og youhurtcreme tilsmagt med vanille.

### MACARON

Klassisk fransk macaron med hasselnød og karamel.

### NOUGAT CHOUX

Vandbakkelse med nougatcreme og pære.

### GRAND'S MOKKA ENTREMET

Entremet med kaffesponge, mælkechokolademasse og chokoladegelé.

# GRAND HOTEL