

CHAMPAGNEBRUNCH

21. DECEMBER 2024

1. SERVERING

Hertil serveres 1 glas Thierry Fournier Réserve Brut Champagne, samt 1 glas friskpresset appelsinjuice, friskbrygget kaffe og te.

ØSTERS

Østers marineret i kirsebærvinagrette toppet med ristede mandler.

QUICHE LORRAINE M. LAKS

Sprød bacontærte toppet med koldrøget laks og urter.

VAFFEL M. REJER & CAVIAR

Luffig spinatvaffel toppet med crème double samt friskpillede rejer og bærii caviar.

2. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

ÆG ROYALE

Luffig engelsk muffin med hjemmegravad laks i julekrydderier toppet med pocheret æg og luffig sauce Hollandaise.

3. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

ANDERILETTE

Lun rilette af confiteret and serveret på smørristet brioche hertil syltet tyttebær og sauce Bigarade.

4. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

SCONE & CROISSANT

Hjemmelavet scone og luffig croissant hertil frisk lemon curd og bærkompot.

COMTÉ RIJAC

18 mdr. lageret Comté Rijac hertil portvinssyltede nødder samt hjemmelavet sprødt knækbrød.

5. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

FRENCH TOAST

Smørristet brioche vendt i sukker og kanel hertil hjemmelavet æblekompot.

GRAND FINALE

Serveres med vores hjemmelavede hvide gløgg.

GRAND'S HONNINGHJERTE

Blødt honninghjerter med varme julekrydderier, fyldt med abrikoskompot og smørcreme, overtrukket med mørk chokolade.

JULE CHOUX

Choux med fyld af syltede amarena kirsebær, vaniljecreme og valnøddekrokant.

JULESMÅKAGER & BRÆNDTE MANDLER

Et udvalg af julens klassiske småkager og brændte mandler.

KANDISERET ÆBLE

Kandiseret pigeon æble overtrukket med sprød kokos.