

JULEFEST

På Grand Hotel i Odense

M E N U

ØSTERS

Østers naturel med grillet citron.
Østers toppet med agurketatar og agurkesorbet.
Gratineret øster med fed fraiche og Vesterhavsost.

*NV - Thierry Fournier, Brut,
Champagne, Frankrig.*

FORRET

Råmarineret kammusling toppet med kaviar hertil sprød fennikel
samt muslingeemulsion og friteret tang.

*2022 Pouilly-Fumè, Fines Caillottes,
Loire, Frankrig.*

MELLEMRET

Hummerfarseret morkel vendt i cremet spinat hertil ristede svampe
samt friskrevet trøffel og Ravost fra Thyborøn.

*2022 Mâcon-Villages, Grange Magnien, Louis Jadot,
Mâconnais, Bourgogne, Frankrig.*

HOVEDRET

Vælg mellem

HOVEDRET 1

Smørbagt havtaske på karamelliseret
græskarcreme hertil smørsauteret vinterkål
samt sprød vol au vent med
cremet skaldyrsfrikassé.

*2021 Spätburgunder, Schwædhelm, Zellertal,
Pfalz, Tyskland.*

HOVEDRET 2

Helstegt oksemørbrad og rødvinsbraiseret skank
i sprød panko hertil ristede kastanjer, glaserede
rødbeder samt sellericreme tilsmagt med brunet
smør og kraftig rødvinsauce.

*2021 Château Ste. Michelle, Syrah,
Washington State, USA.*

DESSERT

Cremet vanilje panna cotta toppet med amarena kirsebær
hertil knasende biscotti og dyb mokka iscreme.

*2021 Banyuls, M. Chapoutier,
Lanquedoc-Roussillon, Frankrig.*