

JULEFEST

GRAND HOTEL

AMUSE

Sprød vol au vent med løgconfit, tilsmagt med timian gratineret med Vesterhavsost.

Bagt hønseskind toppet med creme double og Beeari caviar.

Luftig boghvede blini toppet med koldrøget laksetatar rørt med cornichons, rødløg og citrus.

Thierry Fournier.

NV – Réserve Brut

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay,
Chouilly, Champagne, Frankrig.

MARINERET KAMMUSLING

Capaccio af citrusmarineret kammusling, toppet med ørredrogn, hertil syltede fynske æbler, friteret blæretang samt sprød krydderurtesalat og sauce på syrnet fløde skilt med dildolie.

Florian Mollet.

2025 – Sancerre Blanc Tradition, Roc de l'Abbaye

Sauvignon Blanc,
Sancerre, Loire, Frankrig.

DANSK SORTHUMMER

Sprød kroket af dansk sorthummer serveret med cremet hummersuppe, hertil syrlige rødder og fennikel crudité.

Maison Louis Jadot

2023 – Montagny 1. Cru – Les Chaniots

Chardonnay,
Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig.

ROSSINI

Vælg mellem

Helstegt oksemørbrad eller Dansk helleflynder

Toppet med ristet foie gras på pommes puré, tilsmagt med røget smør, hertil marinerede rosenkålsblade og sprød kartoffel vendt i tomatstøv. Serveres med Grand's sauce Bordelaise med oksemarv og trøffel.

Château de Vieux Guinot.

2022 – Grand Cru

Cabernet Franc, Merlot,
Saint-Émilion, Bordeaux, Frankrig.

Eller

Maison Louis Jadot

2023 – Pernand-Vergelesses – Les Combottes

Chardonnay,
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

KIRSEBÆR, MANDEL & VANILJE

Mazarin med vaniljemousse, toppet med kirsebærgelé, hertil knasende mandelkrokant samt cremet vaniljeis tilsmagt med Amaretto og sprød mandeltuile.

M. Chapoutier

2023 – Banyuls

Grenache,
Languedoc-Roussillon, Frankrig.