

SÆRARRANGEMENT

28/11 & 5/12 & 12/12

JULEFROKOST

GRAND HOTEL

AMUSE

Sprød vol-au-vent med løgconfit tilsmagt med timian og gratinéret med Vesterhavsost.

Sprød fritéret frølår med hjemmelavet mayonnaise tilsmagt med yuzu.

Bretagne østers med citrusmarineret agurketatar og frisk agurkesorbet.

NV – Réserve Brut – Thierry Fournier.

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

STEGT KAMMUSLING

Tørsaltet skinke tilsmagt med enebær og salvie, hertil cremet blomkål tilsmagt med brunet smør og ristede kantareller samt stegt kammusling toppet med kaviar og skovsyre.

2023 – Riesling – Von Unsernm – Trocken.

Balthasar Röss, Rheingau, Tyskland.

HUMMERSUPPE

Cremet hummersuppe tilsmagt med cognac hertil urtebagt helleflynder samt julienne af gulerod, selleri, porre og citrusskal, toppet med friskrevet trøffel.

2022 – I Sistri – Félsina Berardenga

Chardonnay, Chianti, Toscana, Italien.

DANSK MØRBRAD

Helstegt dansk oksemørbrad og fritéret kalvebrissel, hertil fermenteret hvidløgscreme, syltede tranebær, whiskey glacéede rødder samt sprød pommes Anna og sauce bearnaise.

2020 – Château de Vieux Guinot.

Grand Cru, Saint-Émilion, Bordeaux, Frankrig.

KIRSEBÆR, KNAS & MOKKA

Cremet vanilje panna cotta toppet med Amarena kirsebær hertil sprød biscotti samt dyb mokka iscreme og knasende bagt hvid chokolade.

NV – Sol De Reymos – Dulce De Moscatel.

Muscat. Valencia, Spanien.

1 glas vin pr. ret.