



SKALDYRSAFTEN PLATEAU DE FRUITS DE MER

KAMMUSLING

Med friskhakket æble og dildolie.

BEARII CAVIAR

10g Caviar per couvert.

3 BRETAGNE ØSTERS

Naturel med citron.

Med syltede æbler samt dild og ristede hasselnødder.

Gratineret med fed fraiche og Vesterhavsost

DANSK SORTHUMMER

1/2 kogt hummer pr. couvert.

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter

JOMFRUHUMMER

Ristede jomfruhummer i urter og smør.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

TILBEHØR

*Aioli, hummermayonaise, luftigt surdejsbrød,
salat med vinaigrette samt boghvede blinis med rødlog
og fed fraiche serveres a part.*

GRAND HOTEL