

PLATEAU DE FRUITS DE MER

GRAND'S SKALDYRSFAD

3 BRETAGNE ØSTERS

Naturel østers med citron.

Østers med syltede æbler
samt dild og ristede hasselnødder.

Gratineret østers
med fed fraiche og Vesterhavsost.

KAMMUSLING

Med friskhakked æble og dildolie.

DANSK SORTHUMMER

½ kogt hummer pr. couvert.

JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

BAERII CAVIAR

10g af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

TILBEHØR

Aioli, hummermayonaise, luftigt surdejsbrød,
salat med vinaigrette samt lune
boghvedeblinis med fed fraiche og rødløg.
Serveres a part.

FØRUBESTILLING

Grand's skaldyrsfad skal forudbestilles
minimum 2 dage før ankomst ved
henvendelse i receptionen eller via vores
hjemmeside Grandodense.dk

Kuvertpris DKK 895,-

Minimum 2 kuverter