

MENU DÉGUSTATION

AUGUST - OKTOBER 2023

4 RETTERS MENU

SAINT JACQUES, ÆRTER OG CHAMPAGNE

Stegt kammusling toppet med Grand Hotel's Baerii caviar hertil grillet agurk samt ærtecreme tilsmagt med Champagne.

NV, Réserve Brut, Thierry Fournier

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

LYSSEJ I SENSOMMERKLÆDER

Balloutine af koldpocheret lyssej hertil fennikelsalat med strand portulak samt sprødt skind og kærnemælkssauce skilt med tangolie.

2022, Cuvée les Amours, Famille Hugel.

Pinot Blanc, Auxerrois - Alsace, Frankrig.

HAVTASKE MED SØDE MAJS

Ristet havtaske på smørsauteret søde majs og skalotteløg hertil sprød sensommerkål samt syltede græskar og beurre blanc.

2021, Fleurie - Poncereau, Maison Louis Jadot.

Gamay - Beaujolais, Bourgogne, Frankrig.

HIBISCUSTÆRTE

Sensommer tærte med hibiscusmousse og lime hertil hindbærsorbet og sprød vanilje tuille.

NV, Acquesi, Brachetto

Brachetto - Piemonte, Italien.

4-RETTERS SÆSONMENU INKL. VINMENU (4 GLAS)
KR. 1.095,-

(UDEN VIN)
KR. 695,-

MENU DÉGUSTATION

AUGUST - OKTOBER 2023

7 RETTERS MENU

SAINT JACQUES, ÆRTER OG CHAMPAGNE

Stegt kammusling toppet med Grand Hotel's Baerii caviar hertil grillet agurk samt ærtecreme tilsmagt med Champagne.

NV, Réserve Brut, Thierry Fournier.

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

HUMMER Á L'AMÉRICAN

Grillet dansk sorthummer fra Limfjorden med urtesmør og chipotle hertil grillet citron og bitre salater vendt i citrusvinaigrette.

2022, Mâcon-Villages - Grange Magnien, Maison Louis Jadot.

Chardonnay - Mâconnais, Bourgogne, Frankrig.

LYSSEJ I SENSOMMERKLÆDER

Balloutine af koldpocheret lyssej hertil fennikelsalat med strand portulak samt sprødt skind og kærnemælkssauce skilt med tangolie.

2022, Cuvée les Amours, Famille Hugel.

Pinot Blanc, Auxerrois - Alsace, Frankrig.

JOMFRUHUMMER I VOL AU VENT

Cremet jomfruhummerfrikassé med bælget ærter samt små gulerødder med top og salturt serveret i sprød vol au vent.

2020, Chardonnay, Fumey-Chatelain.

Chardonnay - Arbois, Jura, Frankrig.

HAVTASKE MED SØDE MAJS

Ristet havtaske på smørsauteret søde majs og skalotteløg hertil sprød sensommerkål samt syltede græskar og beurre blanc.

2021, Fleurie - Poncereau, Maison Louis Jadot.

Gamay - Beaujolais, Bourgogne, Frankrig.

GRANITÉ

Frisk granité på solmoden grapefrugt og salturt.

HIBISCUSTÆRTE

Sensommer tærte med hibiscusmousse og lime hertil hindbærsorbet og sprød vanilje tuille.

NV, Acquesi, Bracchetto

Bracchetto - Piemonte, Italien.

7-RETTERS SÆSONMENU INKL. VINMENU (6 GLAS)
KR. 1.495,-

(MENU UDEN VIN)
KR. 995,-

GRAND^S
FISKERESTAURANT

CAVIAR

BAERII CAVIAR

Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraiche og rødløg.

10g DKK 285,- // 15g DKK 375,- // 50g DKK 995,-

SNACKS

HORS D'OEUVRE

Gratineret østers med fed fraiche og Vesterhavsost.

Sprød skaldyrskroket og cremet hummermayonnaise.

Butterdejstærte med løgconfit tilsmagt med timian toppet med gratineret Gruyere.

DKK 125,-

FORRETTER

SAINT JACQUES, ÆRTER OG CHAMPAGNE

Ristet kammusling toppet med baerii caviar hertil grillet agurk samt ærtecreme tilsmagt med Champagne.

DKK 165,-

HUMMER Á L'AMÉRICAN

½ Grillet dansk sorthummer fra Limfjorden med urtesmør og chipotle hertil grillet citron og bitre salater vendt i citrusvinaigrette.

DKK 265,-

LYSSEJ I SENSOMMERKLÆDER

Balloutine af koldpocheret lyssej hertil sprød fennikelsalat med strand portulak samt sprødt skind og kærnemælkssauce skilt med tangolie.

DKK 145,-

HOVEDRETTER

JOMFRUHUMMER I VOL AU VENT

Cremet jomfruhummerfrikassé med bælget ærter samt små gulerødder med top og salturt serveret i hjemmelavet sprød vol au vent.

DKK 295,-

HAVTASKE MED SØDE MAJS

Ristet havtaske på smørsauteret søde majs og skalotteløg hertil sprød sensommerkål samt syltede græskar og beurre blanc.

DKK 295,-

RISOTTO OG TRØFFEL

Cremet grøntsagsrisotto tilsmagt med trøffel og parmesan hertil ristede svampe samt søde ærter og gulerødder med top.

DKK 195,-

PASTA MARINARA

Hjemmelavat pasta vendt i tomatiseret fløde med reduceret hvidvin og skalotteløg hertil hvidvinsdampede muslinger og ristede jomfruhummer.

DKK 195,-

FISH N' CHIPS

Sprødstegt filet af lyssej samt grove fritter toppet med eddikepulver serveret med hummermayonnaise.

DKK 195,-

GRAND SALAT

Bitre salater vendt i østersvinaigrette tilsmagt med citrus hertil ristede jomfruhummer, avocado samt syltede fennikel og sprøde croutons.

DKK 195,-

SIDES

SIDE SALAT

Sprøde salater vendt med citrusvinaigrette.

DKK 55,-

POMMES FRITES

Grove pommes frites med trøffelmayonnaise.

DKK 55,-

CRUDITÉ

Sprøde grøntsagsstave med krydderurtecreme.

DKK 55,-

OST & DESSERTER

FIRE OSTE

4 delikate oste med hjemmelavet knækbrød, portvinssyltede nødder og hybenkompot.

DKK 145,-

HIBISCUSTÆRTE

Sensommer tærte med mousse på hibiscus og lime hertil hindbærsorbet og sprød vanilje tuille.

DKK 125,-

CRÊPES SUZETTE

Grand Marnier flamberede pandekager med appelsinsauce, kandiseret appelsinskal mandelsplitter og cremet vaniljeis.

Flamberes ved bordet.

DKK 165,-

CAFÉ GOURMAND

Valgfri kaffe serveret med 3 stk. petit fours lavet af økologisk, fynsk chokolade med single origin kakaobønner fra Maya Mountain i Belize.

Flødebolle med luftigt vaniljeskum på marzipanbund og skal af 76% Belize chokolade.

Sprød fransk macaron med fyld af 57% mørk Belize mælkechokolade-ganache.

Hasselnøddefinancier med hvid chokolade-ganache.

DKK 165,-

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.

BAERII CAVIAR

10g af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar

DANSK SORTHUMMER

½ kogt hummer pr. couvert.

JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

TILBEHØR

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

FORUDBESTILLING

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