

À LA CARTE
MANDAG TIL TORSDAG

CAVIAR

BAERII CAVIAR

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

10g DKK 285,- // 20g DKK 495,- // 50g DKK 995,-

SNACKS

HORS D'OEUVRE

Gratineret østers med fed fraiche og Vesterhavsost.

Grillet tun toppet med sesamemulsion og ørredrogn.

Hjemmelavet luftig vandbakkelse med fyld af cremet skaldyrssalat tilsmagt med fynske æbler og urter.

DKK 125,-

FORRETTER

KAMMUSLING OG LÖJROM

Råmarineret kammusling toppet med löjrom hertil sprød fennikel samt dildemulsion og friteret tang.

DKK 165,-

DANSK 10 ARMET BLÆKSPRUTTE

Confiteret dansk blæksprutte rørt med agurketatar, saltet citron og spæde urter.

DKK 145,-

DANSK PIGHVAR OG HUMMERSAUCE

Saftig dansk pighvar på sauteret spinat med skalotteløg og reduceret hvidvin, hertil syltet salturt og skummende hummersauce.

DKK 165,-

À LA CARTE

MANDAG TIL TORSDAG

HOVEDRETTER

BAGT LANGE MED SKALDYRSFRIKASSÉ

Smørbagt lange hertil sprøde sauteret kålskud og syltede skorzonærødder serveres med cremet skaldyrsfrikassé i sprød krustade.

DKK 265,-

KULMULE STEGT PÅ SKIND

Skindstegt kulmulefilet toppet med syltede sennepskorn hertil smørbagt knoldselleri, syltede græskar samt karamelliseret græskarcreme. Serveret med nordatlantisk taskekrabbe i beurre blanc med urter samt sprød tang tuille.

DKK 265,-

PASTA MARINARA

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

DKK 195,-

FISH N' CHIPS

Fritteret filet af lange i sprød orly dej samt grove fritter toppet med eddikepulver serveret med hummermayonnaise.

DKK 195,-

SALAD NIÇOISE

Grillet tun på sprøde salater vendt i citrusvinaigrette, hertil grillede oliven, dampede haricots verts samt små perlekartofler og smilende æg.

DKK 225,-

RISOTTO OG TRØFFEL

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

DKK 195,-

TILKØB: 1/2 SORTHUMMER

Kloen serveres dampet og halen grillet med smør og urter.

DKK 265,-

À LA CARTE

MANDAG TIL TORSDAG

SIDES

SIDE SALAT

Sprøde salater vendt med citrusvinaigrette.

DKK 55,-

POMMES FRITES

Grove pommes frites med trøffelmayonnaise.

DKK 55,-

OLIVEN, NØDDER & RØDDER

Grillede oliven samt ristede nødder og sprøde rodfrugte chips hertil trøffelmayonnaise.

DKK 55,-

OST & DESSERTER

FIRE DANSKE OSTE

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

DKK 145,-

FYNSK CHOKOLADETÆRTE

Chokoladetærte på 76% fynsk chokolade med nougatknas og karamel, hertil blodappelsin sorbet og sprød kakao 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,-