

# TASTING MENU

7 SERVERINGER

## KAMMUSLING OG LÖJROM

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

## DANSK 10 ARMET BLÆKSPRUTTE

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

## DANSK PIGHVAR OG HUMMERSAUCE

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

## BAGT LANGE OG SKALDYRSFRIKASSÉ

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

## 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.

## FRISK SORBET

Frisk agurkesorbet toppet med sprød tang.

## FYNSK CHOKOLADETÆRTE

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

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

7-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU ( 6 GLAS )  
KR. 1.395,-

7-RETTERS MENU  
KR. 995,-

# TASTING MENU

4 SERVERINGER

## DANSK 10 ARMET BLÆKSPRUTTE

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

## DANSK PIGHVAR OG HUMMERSAUCE

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

## 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.

## FYNSK CHOKOLADETÆRTE

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

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

4-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU ( 4 GLAS )  
KR. 975,-

4-RETTERS MENU  
KR. 695,-

# TILKØB

## 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,-**

## 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,-**