

À LA CARTE
MANDAG TIL TORSDAG

CAVIAR

BAERII CAVIAR 10G

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

DKK 285,-

BAERII CAVIAR 50G

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

DKK 995,-

OSETRA CAVIAR 20G

20 gram af Grand Hotels udvalgte Osetra Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraiche og rødløg.

DKK 795,-

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,-

À LA CARTE
MANDAG TIL TORSDAG

FORRETTER

PIGHVAR M. LÖGROM & MUSLINGEEMULSION

Koldpocheret pighvar toppet med løgrom, hertil cremet muslingeemulsion, syltede løgskaller samt sprød rug og ristede hasselnødder.

DKK 165,-

HUMMERBALLOTINE

Hummerballotine tilsmagt med urter og saltet citron, hertil sprød fennikel, syltede beder samt jordskokkecreme og hummermayo.

DKK 165,-

HUMMERFARSERET MORKEL

Hummerfarseret morkel på cremet selleri, hertil ristet kejserhat samt friskrevet og Ravost fra Thyborøn og lun beurre noisette med citrusskal.

DKK 165,-

RAVIOLI M. JOMFRUHUMMER

Ravioli med fyld jomfruhummer vendt i cremet spinat hertil syltede bøgehatte og æbler brunoise toppet med friskrevet trøffel og Vesterhavsost.

DKK 165,-

HOVEDRET

URTEBAGT TORSK

Dansk torsk bagt med urtecrust, hertil brændt porre og syltede skalotteløg, persillepuré samt kartoffelpuré tilsmagt med røget smør og cremet buerre blanc med urter.

DKK 265,-

TILKØB: 1/2 SORTHUMMER

Kloen serveres dampet med grillet citron og halen grillet med kryddersmør.

DKK 265,-

À LA CARTE

MANDAG TIL TORSDAG

GRAND CLASSIC

PASTA MARINARA

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

DKK 195,-

FISH N' CHIPS

Fritteret filet af dansk torsk i sprød orly dej hertil grove fritter toppet med eddikepulver og sprød grønkål serveret med cremet 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 med grillet citron og halen grillet med kryddersmør.

DKK 265,-

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,-

À LA CARTE

MANDAG TIL TORSDAG

OST & DESSERTER

FIRE DANSKE OSTE

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

DKK 145,-

ØKOLOGISK GEDEOST FRA TEBSTRUP

Gratineret økologisk gedeost fra Tebstrup, hertil ristet brioche samt portvinssyltede nødder og hjemmelavet hypenkompot.

DKK 145,-

VANILJEMOUSSE & CITRUS

Cremet vaniljemousse toppet med henkogte bær tilsmagt med vanilje og citrus, hertil knasende havrecrumble samt citrussorbet og sprød vaniljekiks.

DKK 145,-

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,-

ALLERGENER

Ved spørgsmål angående indhold af allergene ingredienser i vores mad/retter, kontakt venligst vores personale.