

SÆSONMENU

7 SERVERINGER

PIGHVAR M. LÖGROM & MUSLINGEEMULSION

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

HUMMERFARSERET MORKEL

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

HUMMERBALLOTINE

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

RAVIOLI M. JOMFRUHUMMER

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

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.

ØKOLOGISK GEDEOST FRA TEBSTRUP

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

VANILJEMOUSSE & CITRUS

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

7-RETTERS MENU INKL. VINMENU
DKK. 1.595,-

7-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU
DKK. 1.395,-

7-RETTERS MENU
DKK. 995,-

SÆSONMENU

4 SERVERINGER

PIGHVAR M. LÖGROM & MUSLINGEEMULSION

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

HUMMERFARSERET MORKEL

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

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.

VANILJEMOUSSE & CITRUS

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

4-RETTERS MENU INKL. VINMENU
KR. 1.095,-

4-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU
KR. 975,-

4-RETTERS MENU
KR. 695,-

TILKØB

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.

Sprød butterdejstærte med løgconfit tilsmagt med timian gratineret med revet gruyere.

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

DKK 125,-

SIDES

SIDE SALAT

Sprøde salater vendt med citrusvinaigrette.

DKK 55,-

GROVE FRITTER

Grove pomes frites med trøffelmayonnaise.

DKK 55,-

SPRØDE SNACKS

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

DKK 55,-