

SÆSONMENU

KAMMUSLING

Tynde skiver saltet kammusling, hertil hasselnøddevinaigrette, syltede kapers samt ristede hasselnødder og sprød parmesantuile.

2023, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Jean Pabiot
Sauvignon Blanc
Pouilly-Fumé, Loire, Frankrig.

~

HUMMER CROUQUETTE

Sprød crouquette af dansk torsk og sorthummer, hertil sauce beurre blanc, tilsmagt med bakskuld, ørredrogn og purløg, toppet med vagtelæg.

2023, Mâcon-Villages - Grange Magnien, Maison Louis Jadot
Chardonnay
Bourgogne, Frankrig.

~

TUNTATAR

Rød tun vendt med olivenolie, syltede perleløg, sprøde croutôner, purløg og citron toppet med peberrodsskum og tangstøv.

2023, Sancerre Rosé - Les Baronnes, Henri Bourgeois
Pinot Noir
Loire, Frankrig.

~

HAVTASKE & TRØFFEL

Medaljon af havtaske flamberet i cognac. Hertil dijon-peber-sauce på havtaskeben, sprøde rosenkålsblade og croutôner, fermenteret hvidløgscreme, sautéret spinat og skalotteløg, toppet med friskrevet trøffel. Serveres med sprød pommes fondant.

2022, I Sistri, Fèlsina
Chardonnay
Chianti, Toscana, Italien.

~

CHOKOLADE & LAKRIDS

Luftig chokolademousse og saltet lakridsiscreme, hertil vaniljesyltede skovbær samt brunet smørskum og blåbærstøv.

2021, Banyuls, Grenache
Côtes de Roussillon
Languedoc-Roussillon, Frankrig.

5-RETTERS MENU INKL. VINMENU
Kr. 1.195,- (1 GLAS PR. RET)

5-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU
Kr. 1.095,- (1 GLAS PR. RET)

5-RETTERS MENU
Kr. 745,-

À LA CARTE

CAVIAR

BAERII CAVIAR

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

Servering af 10g Kr. 295,-

Servering af 50g Kr. 995,-

OSETRA CAVIAR

Grand Hotels udvalgte Osetra Caviar serveret med lune boghvedeblinis hertil fed fraîche og rødløg.

Servering af 20g Kr. 795,-

ØSTERS

Østers naturel med rødløgsvinaigrette, vinaigrette på tang og citron.

Gratineret østers med spinat samt fed fraîche og Vesterhavsost.

Servering 3 stk. Kr. 125,-

Servering 6 stk. Kr. 225,-

FORRETTER

KAMMUSLING

Tynde skiver af saltet kammusling hertil hasselnøddevinaigrette, syltede kapers, ristede hasselnødder og sprød parmesantuile.

Kr. 165,-

HUMMER CROQUETTE

Sprød crouquette af dansk torsk og sorthummer hertil sauce beurre blanc tilsmagt med bakskuld, ørredrogn og purløg, toppet med stegt vagtelæg.

Kr. 165,-

TUNTATAR

Rød tun vendt med olivenolie, syltede perleløg, sprøde croutôner, purløg og citron, toppet med peberrodsskum og tangstøv.

Kr. 165,-

À LA CARTE

HOVEDRETTER

HAVTASKE & TRØFFEL

Medaljon af havtaske flamberet i cognac hertil dijon-pebersauce på havtaskeben, sprøde rosenkålsblade og croutôner, fermenteret hvidløgscreme, sautéret spinat og skalotteløg. Toppet med friskrevet trøffel og serveret med pommes fondant.

Kr. 345,-

MORKEL & BRISSEL

Ristet morkel fyldt med confitéret kalvebrissel og fritéret havtaskekæbe, serveret med syltede kartofler parisienne, små gulerødder, glasérede perleløg og cremet hummersauce.

Kr. 345,-

RISOTTO MILANESE

Cremet grøntsagsrisotto tilsmagt med safran og parmesan hertil ristede kantareller og urter toppet med sprød blæretang.

Kr. 195,-

HUMMER THERMIDOR

½ letdampet dansk sorthummer i cremet béchamelsauce tilsmagt med kraftig hummerfond, dijonsennep og gruyère ost. Serveres i skal, gratinéret med tør parmesan. Hertil sprøde grove fritter og trøffelmayonnaise.

Kr. 345,-

GRAND SALAT

Sprøde salater vendt i citrusvinaigrette hertil ristet gedeost, syltede valnødder, langtidsbagte beder, balsamico glâce, ristede hasselnødder, samt brændte syltede rødløg og fritérede kapers.

Kr. 195,-

FISH N' CHIPS

Fritéret filet af dansk lyssej i sprød orly dej, hertil grove fritter á part samt sauce beurre blanc, tilsmagt med skalotteløg, citrus, purløg, kapers og cornichoner.

Kr. 195,-

À LA CARTE

OST

COMTÉ RIJAC

Fransk Comté Rijac lagret i 18 måneder serveret med hjemmelavet knækbrød samt portvins syltede nødder og hybenkompot.

Kr. 145,-

DESSERTER

CHOKOLADE & LAKRIDS

Luftig chokolademousse og saltet lakridsiscreme, serveret med vaniljesyltede skovbær, brunet smørskum og blåbærstøv.

Kr. 125,-

CAFÉ GOURMAND

Valgfri kaffe serveret med 3 stk. petit fours.

Hjemmelavet flødebolle på marcipanbund med luftig hindbærskum tilsmagt med lakrids, overtrukket med hvid chokolade.

Fyldt chokolade med saltkaramel.

Sprød fransk macaron med fyld af 70% mørk Belgisk chokoladeganache.

Kr. 135,-

GRAND'S ÆBLETÆRTE

Lun æbletærte af danske æbler, hertil knasende crumble og vaniljeiscreme.

Kr. 125,-

CRÊPE SUZETTE

Flamberede pandekager med appelsinsauce, mandelsplitter og cremet vaniljeis. Flamberes ved bordet.

Kr. 145,-

PLATEAU DE FRUITS DE MER

GRAND'S SKALDYRSFAD

3 ØSTERS FRA BRETAGNE

Naturel østers med grillet citron.

Østers med syltede æbler
samt dild og ristede hasselnødder.

Gratineret østers med fed fraîche og Vesterhavsost.

KAMMUSLING

Serveret i skal med marineret æble og dildolie.

BAERII CAVIAR

10g af Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar

DANSK SORTHUMMER

½ hummer pr. couvert. Kloen serveres dampet og
halen grillet med smør og urter.

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter.

JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

TILBEHØR

Aioli, hummermayonnaise, luftigt surdejsbrød, salat
med citrusvinaigrette samt lune boghvedeblinis med
fed fraîche 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 995,-

Minimum 2 kuverter