

SÆSONMENU

HVIDE ASPARGES & FJORDREJER

Grillede danske hvide asparges toppet med friskpillede fjordrejer, hertil cremet sauce fondue tilsmagt med purløg, samt syltede perleløg og ørredrogn.

2023, Rayon de Lune Èclectic, Charles
Pinot Blanc
Alsace, Frankrig.

~

DANSK PIGHVAR

Caviche af dansk pighvar, hertil syltede gule bolsjebeder, parisienne af dildmarineret agurk, samt fennikelcrudit  og syrnet fl de, vendt med stenbiderrogn.

2023, M con-Villages - Grange Magnien, Maison Louis Jadot
Chardonnay
M connais, Bourgogne, Frankrig.

~

DANSK SORT HUMMER

Hjemmelavet ravioli med dansk sort hummer, vendt i ramsl gscreme, toppet med tr ffelsm r og friskrevet trøffel.

2022, I Sistri, F lsina
Chardonnay
Chianti, Toscana, Italien.

~

HELLEFLYNDER & FRIKASS  I VOL-AU-VENT

Saffig helleflynderfilet, bagt i sprød ramsl gscrust, hertil cremet for rsfrikass  med smørdampede danske asparges, gulerødder og selleri, i sprød hjemmelavet vol-au-vent.

2023, Clos de Moulin aux Moines, Clos de la Perri re
Chardonnay
C te de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

~

RABARBER & HVID CHOKOLADE

Rabarbert rte, toppet med frisk rabarbersorbet, hertil vaniljesyltet rabarber samt knasende hvid chokoladecrumble og hvid chokolademousse, tilsmagt med lime.

NV, ACQUESI
Brachetto
Piemonte, Italien.

5-RETTERS MENU INKL. VINMENU
Kr. 1.245,- (1 GLAS PR. RET)

5-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU
Kr. 1.145,- (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 Vesterhavssost.

Servering 3 stk. Kr. 125,-

Servering 6 stk. Kr. 225,-

FORRETTER

HVIDE ASPARGES & FJORDREJER

Grillede danske hvide asparges toppet med friskpillede fjordrejer, hertil cremet sauce fondue tilsmagt med purløg, samt syltede perleløg og ørredrogn.

Kr. 165,-

DANSK SORT HUMMER

Hjemmelavet ravioli med dansk sort hummer, vendt i ramsløgscreme, toppet med trøffelsmør og friskrevet trøffel.

Kr. 165,-

DANSK PIGHVAR

Caviche af dansk pighvar, hertil syltede gule bolsjebeder, parisienne af dildmarineret agurk, samt fennikelcrudité og syrnet fløde, vendt med stenbiderrogn.

Kr. 165,-

À LA CARTE

HOVEDRETTER

DANSK TORSKERYG

Dansk torskeryg, pocheret i olivenolie, hertil grillede danske grønne asparges, sauce gribiche på kapers, cornichoner, urter samt vagtelæg og fyldt squashblomst med lun krabbesalat. Serveres med nye kartofler, vendt i smør og urter.

Kr. 345,-

HELLEFLYNDER & FRIKASSÉ I VOL-AU-VENT

Saftig helleflynderfilet, bagt i sprød ramsløgscrust, hertil cremet forårsfrikassé med smørdampede danske asparges, gulerødder og selleri, i sprød hjemmelavet vol-au-vent. Serveres med nye kartofler, vendt i smør og urter.

Kr. 345,-

PASTA VONGOLE

Frisk pasta og hvidvinsdampede hjertemuslinger hertil sauce på skalotteløg, hvidløg og reduceret hvidvin toppet med friskrevet trøffel Pecorino.

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. 395,-

GRAND SALAT NIÇOISE

Grillet rød tun på sprøde salater, vendt i citrusvinaigrette, hertil dampede nye kartofler, grønne bønner, samt Niçoise-oliven og pocheret æg.

Kr. 245,-

FISH N' CHIPS

Fritéret filet af dansk lyssej i sprød orly-dej, toppet med sprøde urter samt radiser og grønne asparges, hertil grove fritter à part samt sauce beurre blanc, tilsmagt med skalotteløg, citrus, purløg, kapers og cornichoner.

Kr. 245,-

À LA CARTE

OST

COMTÉ RIJAC

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

Kr. 145,-

DESSERTER

RABARBER & HVID CHOKOLADE

Rabarbertærte, toppet med frisk rabarbersorbet, hertil vaniljesyltet rabarber samt knasende hvid chokoladecrumble og hvid chokolademousse, tilsmagt med lime.

Kr. 125,-

CAFÉ GOURMAND

Valgfri kaffe serveret med tre stk. petit four, lavet af økologisk fynsk chokolade med single origin-kakaobønner fra Maya Mountain i Belize.

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

Fyldt chokolade med saltkaramel.

Sprød fransk macaron med fyld af 57% mørk Belize mælkechokolade ganache.

Kr. 135,-

GRAND'S ÆBLETÆRTE

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

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