

SÆSONMENU

KAMMUSLING

Citrusmarineret kammusling toppet med Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar samt fennikelcrudité, sprød blæretang og kærnemælksauce skilt med dildolie.

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

~

KOLDPOCHERET PIGHVAR

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

2023, Riesling – Von Unserm, Balthasar Ress
Riesling
Rheingau, Tyskland.

~

HUMMERRAVIOLI

Hjemmelavet ravioli fyldt med hummer glaseret i cremet hummersauce på syltede rødder toppet med revet italiensk vintertrøffel og økologisk Ravost.

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

~

HELLEFLYNDER

Bagt dansk helleflynder med røget lardo hertil saftig porremosaik, cremet græskar, syltede kantareller samt sprød palmekål og kartoffelpuré tilsmagt med røget smør hertil sauce Nage med syltet græskar og urter.

2023, Bourgogne Blanc – Clos de la Perrière, Clos Du Moulin Aux Moines
Biodynamisk Chardonnay
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

~

FYNSK HONNING

Luftig honningkage tilsmagt med Barbados rom, hertil sprød honning tuille samt honning iscreme på fynsk honning og honningcreme.

2022, Sauternes, Château Du Mayne
Sauvignon Blanc, Semillon
Sauternes, Bordeaux, Frankrig.

5-RETTERS MENU INKL. VINMENU
Kr. 1.195,-

5-RETTERS MENU INKL. ALKOHOLFRI MENU
Kr. 1.095,-

5-RETTERS MENU
Kr. 720,-

À LA CARTE

CAVIAR

BAERII CAVIAR

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

Servering af 10g Kr. 285,-

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,-

FORRETTER

KAMMUSLING

Citrusmarineret kammusling toppet med Grand Hotels udvalgte Baerii Caviar samt fennikelcrudité, sprød blæretang og kærnemælkssauce skilt med dildolie.

Kr. 165,-

HUMMERRAVIOLI

Hjemmelavet ravioli fyldt med hummer glaseret i cremet hummersauce på syltede rødder toppet med revet italiensk vintertrøffel og økologisk Ravost.

Kr. 165,-

KOLDPOCHERET PIGHVAR

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

Kr. 165,-

À LA CARTE

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER

Bagt dansk helleflynder med røget lardo hertil saftig porremosaik, cremet græskar, syltede kantareller samt sprød palmekål og kartoffelpuré tilsmagt med røget smør hertil sauce Nage med syltet græskar og urter.

Kr. 325,-

HAVTASKE WELLINGTON FOR 2

Saftig havtaskefilet med hummersoufflefars tilsmagt med Italiensk vintertrøffel i sprød butterdej, hertil glaserede rodfrugter samt sauce Bordelaise og kartoffel puré.

Serveres som deleret til 2 personer.

Kr. 695,-

HUMMER THERMIDOR

Halv letdampet sorthummer i cremet bechamel sauce tilsmagt med kraftig hummerfond, Dijon sennep og Gruyere ost. Serveres i skal gratineret med parmesan. Hertil sprøde grove fritter og trøffelmayonnaise samt salat vendt i citrus vinagrette.

Kr. 345,-

RISOTTO MILANESE

Cremet grøntsagsrisotto tilsmagt med safran og parmesan, hertil ristede kantareller samt stegte kammuslinger toppet med sprød blæretang.

Kr. 245,-

FISH N' CHIPS

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

Kr. 195,-

GRAND SALAT

Røget rødbede carpaccio og rehydreret rødbede, hertil rødbedegravad dansk laks med sort peber og anis, vagtelæg, pebermayonnaise samt syltede sennepskorn og ristede hasselnødder.

Kr. 195,-

À LA CARTE

OST

COMTÉ RIJAC

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

Kr. 145,-

CAMEMBERT FRIT

Sprød friteret Camembert serveret med smørrestet brioche hertil hjemmelavet solbærmarmelade.

Kr. 95,-

DESSERTER

FYNSK HONNING

Luftig honningkage tilsmagt med Barbados rom, hertil sprød honning tuille samt honning iscreme på fynsk honning og honningcreme.

Kr. 125,-

GRAND'S ÆBLETÆRTE

Lun æbletærte af økologiske danske Aroma æbler hertil knasende crumble og rørt vaniljeiscreme.

Kr. 125,-

CRÊPE SUZETTE

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

Kr. 145,-

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 luftig vaniljeskum på marcipanbund og skal af 76% Belize chokolade.

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

Hasselnøddefinancier med hvid chokolade ganache.

Kr. 165,-