

SÆSONMENU

4 SERVERINGER

DANSKE HVIDE ASPARGES

Grillede hvide danske asparges toppet med håndpillede rejer serveres med sauce fondue og en frisk krydderurtesalat.

2022 – Rayon de Lune – Charles Frey.
Biodynamisk, Pinot Blanc,
Alsace, Frankrig.

TUNTATAR

Rørt tuntatar i cremet sauce tatare tilsmagt med kapers og urter hertil sprøde kartoffelchips og sprød blæretang.

2023 – Whispering Angel – Château D'Esclans.
Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren,
Provence, Frankrig.

HELLEFLYNDER MED SOMMERGRØNT

Timianbagt helleflynder serveret med smørdampede gulerødder med top, asparges, sommerløg og nye danske kartofler vendt i smør og urter samt skummende hummersauce.

2022 – Clos de la Perrière – Clos Du Moulin Aux Moines.
Biodynamisk, Chardonnay,
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

GRAND'S SOMMERTÆRTE

Sprød mørdejsbund smurt med mørk chokolade toppet med vaniljecreme samt solmodne bær og pistacie.

2022 – Dulce de Moscatel – Anecoop.
Muscat,
Valencia, Spanien.

4-RETTERS MENU
KR. 595,-

4-RETTERS MENU INKL. VINMENU
1 GLAS PER SERVERING
KR. 995,-

À LA CARTE

CAVIAR

BAERII CAVIAR ^{10G}

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

DKK 285,-

BAERII CAVIAR ^{50G}

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

DKK 995,-

OSETRA CAVIAR ^{20G}

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

DKK 795,-

FORRETTER

DANSKE HVIDE ASPARGES

Grillede hvide danske asparges toppet med håndpillede rejer hertil sauce fondue og krydderurtesalat.

DKK 145,-

RØMØREJER & TOMATCONSOMMÉ

Tomatconsommé og små rejer fra Rømø hertil agurketatar tilsmagt med sylrlige løg og spicy dildolie toppet med sprød blæretang.

DKK 145,-

TUNTATAR

Rørt tuntatar i cremet sauce tatare tilsmagt med kapers og urter hertil sprøde kartoffelchips og sprød blæretang.

DKK 145,-

HALV HUMMER

Grillet hummerhale med kryddersmør samt dampet hummerklo serveret med grillet citron hertil sprøde salater vendt i citrusvinaigrette.

DKK 265,-

À LA CARTE

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER MED SOMMERGRØNT

Timianbagt helleflynder serveret med smørdampede gulerødder med top, asparges, sommerløg og nye danske kartofler vendt i smør og urter samt skummende hummersauce.

DKK 275,-

GRAND'S STJERNESKUD

Sprødstegt og dampet dansk rødspættefilet toppet med håndpillede rejer og tomatiseret dressing hertil grønne asparges samt ørredrogn og citron.

DKK 195,-

PASTA VONGOLE

Frisk tagliatelle pasta med plukket hummer og taskekrabbe samt hvidvinsdampede danske økologiske muslinger i sauce på reduceret hvidvin, skallotteløg og hvidløg toppet med friskrevet trøffel pecorino.

DKK 225,-

SALAD NICOISE

Grillet tun på sprøde salater vendt i citrusvinaigrette hertil grillede oliven, dampede haricots verts samt små perlekartofler og smilende æg.

DKK 225,-

FISH N' CHIPS

Fritteret filet af dansk torsk i sprød orly dej hertil grove fritter toppet med eddikepulver og sprød blæretang serveret med cremet sauce tatar tilsmagt med urter, kapers og cornichonner.

DKK 195,-

TILBEHØR

SIDE SALAT

Sprøde salater vendt med citrusvinaigrette.

DKK 55,-

GROVE FRITTER

Grove pommes frites med trøffelmayonnaise.

DKK 55,-

SPRØDE SNACKS

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

DKK 65,-

À LA CARTE

OST

COMTÉ RIJAC

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

DKK 145,-

CAMEMBERT FRIT

Sprød friteret Camembert serveret på smørristet brioche hertil hjemmelavet solbærmarmelade.

DKK 95,-

DESSERTER

GRAND'S SOMMERTÆRTE

Sprød mørdej med mørk chokolade toppet med vaniljecreme samt solmodne bær og pistacie.

DKK 125,-

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.

PLATEAU DE FRUITS DE MER

GRAND'S SKALDYRSFAD

3 ØSTERS FRA BRETAGNE

Naturel østers med citron.

Østers med syltede æbler samt dild.

Gratineret østers med fed fraîche og Vesterhavsost.

KAMMUSLING

Ristet kammusling med fynske æbler hertil dildemulsion og hasselnødder.

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.

JOMFRUHUMMER

Bagt jomfruhummer i urter og smør.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

BLÅMUSLINGER

Dampet i tør hvidvin med friske urter.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

TILBEHØR

Aioli, hummermayonnaise, luftigt surdejsbrød, salat med citrusvinaigrette samt lune boghvedeblinis med fed fraîche og rødæg. Serveres a part.

FØRUBESTILLING

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