

VELKOMMEN

GRAND^S FISKERESTAURANT

ALLERGENER

*Ved spørgsmål angående indhold af allergene ingredienser
i vores mad/retter, kontakt venligst vores personale.*



RØGFRI RESTAURANT

*Grand's Fiskerestaurant er røgfri.
Dette gælder både indenfor og i restaurantens udendørs arealer.
Vi beder venligst om jeres forståelse for vores ønske,
som skal sikre en behagelig oplevelse for alle.*

Tak for dit hensyn og respekt for vores regler.

EFTERÅR & VINTER

FORRETTER

vælg mellem

MOSAIK

Pocheret dansk laks og helleflynder i nori tang, hertil peberemulsion og sprød blæretang samt sauce på hvid miso, grønne cæbler og creme Double.

eller

SORTHUMMER KROKET

Sprød krocket af dansk sorthummer toppet med stegt vagtelæg, serveret i cremet beurre blanc med urter og Bearii Caviar.

eller

GRÆSKAR SAINT JACQUES

Marineret kammusling og ravioli af butternut og rødbede, fyldt med ricottacreme tilsmagt med græskar og trøffel hertil cremet peberrodssauce.

HOVEDRETTER

vælg mellem

HUMMERSOUFLERET KULMULE

Kulmule souffleret med dansk sorthummer serveret med sprød pommes røsti samt friteret palmekål og cremet hummersauce med ristede morkler, karamelliseret selleri og perleløg.

eller

HAVTASKE

Havtaske stegt på ben serveret med friterede enoki svampe, sprød pommes røsti, samt smørsauteret kål og cremet sauce Robert tilsmagt med Madagaskar peber.

eller

OKSE Tournedos

Tournedos af oksemørbrad serveret med friterede enoki svampe, sprød pommes røsti, samt smørsauteret kål og cremet sauce Robert tilsmagt med Madagaskar peber.

OST & DESSERT

vælg mellem

COMTÉ RIJAC

Fransk Comté Rijac lagret i 18 måneder serveret med hjemmelavet knækbrød, samt fynsk tavlehonning og hybenkompot.

eller

GRANDS CHOKOLADEBAR

Sprød feuletine bagt med Gateau Marcel, mælkechokolademousse tilsmagt med rom toppet med chokoladecreme serveret med honey comb og rommarinerede kirsebær.

MENUER

vælg mellem

3-RETTERS SÆSONMENU TILKØB VINMENU*
Kr. 475,- Kr. 350,-

4-RETTERS SÆSONMENU TILKØB VINMENU*
Kr. 595,- Kr. 450,-

**Til hver ret serveres et nøje udvalgt glas vin eller cocktail.*

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

BRETAGNE ØSTERS

Bretagne østers naturel med grillet citron og hjemmelavet fermenteret hot sauce.

Pris per stk. Kr. 35,-

BRETAGNE ØSTERS AU GRATIN

Bretagne østers med sautéret spinat gratineret med fed fraîche og Vesterhavsost.

Pris per stk. Kr. 35,-

BRETAGNE ØSTERS FRITTÉ

Fritteret Bretagne østers, serveret i egen skal med klassisk sauce tartar lavet på cornichoner, kapers og friske urter.

Pris per stk. Kr. 35,-

FORRETTER

MOSAIK

Pocheret dansk laks og helleflynder i nori tang, hertil peberemulsion og sprød blæretang samt sauce på hvid miso, grønne æbler og creme Double.

Kr. 165,-

SORTHUMMER KROKET

Sprød krocket af dansk sorthummer toppet med stegt vagtelæg, serveret i cremet beurre blanc med urter og Bearii Caviar.

Kr. 165,-

GRÆSKAR SAINT JACQUES

Marineret kammusling og ravioli af butternut og rødbede, fyldt med ricottacreme filsmagt med græskar og trøffel hertil cremet peberrodssauce.

Kr. 165,-

À LA CARTE

HOVEDRETTER

HUMMERSOUFLERET KULMULE

Kulmule souffleret med dansk sorthummer serveret med sprød pommes røsti samt friteret palmekål og cremet hummersauce med ristede morkler, karamelliseret selleri og perleløg.

Kr. 345,-

HAVTASKE

Havtaske stegt på ben serveret med friterede enoki svampe, sprød pommes røsti, samt smørsauteret kål og cremet sauce Robert tilsmagt med Madagaskar peber.

Kr. 345,-

HUMMER THERMIDOR

Halv letdampet sorthummer i cremet sauce bechamel tilsmagt med kraftig hummerfond, dijon sennep og gruyere ost. Serveres i skal, gratineret med parmesan. Hertil sprøde grove fritter og aioli.

Kr. 395,-

LINGUINE M. GRILLET LAKS

Frisk pasta og grillet dansk laks hertil cremet sauce på skalotteløg, hvidløg, sauteret spinat og reduceret hvidvin toppet med friskrevet Vesterhavsost

Kr. 195,-

SALADE NIÇOISE

Grillet dansk laks på sprøde salater vendt i citrusvinaigrette hertil dampede små kartofler, grønne bønner samt niçoise oliven og pocheret æg.

Kr. 245,-

FISH N' CHIPS

Fritteret filet af dansk lyssej i sprød orly dej toppet med sprøde urter og radiser hertil grove fritter á part samt sauce beurre blanc tilsmagt med skalotteløg, citrus, purløg samt kapers og cornichon.

Kr. 245,-

OKSE TOURNEDOS

Tournedos af oksemørbrad serveret med friterede enoki svampe, sprød pommes røsti, samt smørsauteret kål og cremet sauce Robert tilsmagt med Madagaskar peber.

Kr. 345,-

À LA CARTE

OSTEN

COMTÉ RIJAC

Fransk Comté Rijac lagret i 18 måneder serveret med hjemmelavet knækbrød, samt fynsk tavlehonning og hybenkompot.

Kr. 145,-

DESSERTER

GRANDS CHOKOLADEBAR

Sprød feuletine bagt med Gateau Marcel, mælkechokolademousse tilsmagt med rom toppet med chokoladecreme serveret med honey comb og rommarinerede kirsebær.

Kr. 125,-

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

Flamberede pandekager med appelsinsauce, mandelsplitter og cremet vaniljeis.

Flamberes ved bordet.

Kr. 165,-

CAFÉ GOURMAND

Valgfri kaffe serveret med 3 stk. petit fours lavet med økologisk, fynsk chokolade med single origin kakaobønner fra Maya Mountain i Belize.

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

Fyldt chokolade med saltkaramel.

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

Kr. 165,-

BØRNEMENU

Skabt til børn op til 12 år

FISH N' CHIPS

Saffig og sprød lyssej med grove fritter samt sprøde grøntsagsstænger med cremet dip.

Kr. 165,-

PASTA BOLOGNESE

Smagfuld bolognese og frisk pasta hertil revet parmesan samt sprøde grøntsagstave med cremet dip.

Kr. 165,-

PANDEKAGER M. IS

Grands hjemmelavede pandekager med cremet vanilje is og chokolade sauce.

Kr. 95,-

GRAND^S
FISKERESTAURANT

PLATEAU DE FRUITS DE MER

GRAND'S SKALDYRSFAD

3 ØSTERS FRA BRETAGNE

Naturel østers med citron.

Østers med syltede æbler
samt dild og ristede hasselnødder.

Gratineret østers med fed fraîche og Vesterhavssost.

KAMMUSLING

Serveret i skal med friskhakket æble og dildolie.

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter.

JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

TILBEHØR

Aioli, hummermayonnaise, luftigt surdejsbrød,
salat med citrusvinaigrette.

FORUDBESTILLING

Grand's skaldyrsfad skal forudbestilles minimum 2 dage
før ankomst ved henvendelse i receptionen eller via
vores hjemmeside Grandodense.dk

Kuvertpris DKK 595,-

Minimum 2 kuverter

TILKØB

BAERII CAVIAR

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

Servering af 10g Kr. 295,-

Servering af 50g Kr. 995,-

1/2 DANSK SORTHUMMER

Kloen serveres dampet,
halen serveres grillet med smør og urter.

Kr. 175,-

POMMES FRITES

Grove pommes frites med trøffelmayonnaise.

Kr. 55,-