

GRAND NYTÅRSGALLA

AMUSE-BOUCHE

Laksetatar

Luffig blinis toppet med koldrøget laksetatar tilsmagt med syltede senepskorn, rødløg, cornichoner og citrus.

Østers

Sprød friteret østers fra Bretagne hertil sauce på syrnet fløde, skilt med dildolie toppet med ørredrogn.

Lun løgtærte

Hjemmelavet vol au vent med løgconfit gratineret med Vesterhavssost.

NV - RÉSERVE - EXTRA BRUT *Champagne Thierry Fournier*

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Vallée de la Marne, Champagne, Frankrig.

FORRET

Mosaik

Mosaik af pocheret dansk laks og helleflynder i nori tang, her til peberemulsion og sprød blæretang samt sauce på hvid miso, grønne æbler og creme double.

2025 - MISTO MARE - MAGNUM *Alois Lageder*

Chardonnay, Gewurztraminer, Pinot Grigio, Riesling, Pinot Bianco.
Vigneti delle Dolomiti, Italien.

MELLEMRET

Sorthummer ravioli

Hjemmelavet ravioli med fyld af dansk sorthummer her til skummende hummerbisque og syltede rødder.

2023 - CHARDONNAY - I SISTRI *Fèlsina*

Chardonnay.
Chianti, Toscana, Italien.

MELLEMRET

Souffleret morkel

Smørristet morkel fyldt med hønsesouffléfars tilsmagt med trøffel, serveres på cremet selleri tilsmagt med brunet smør samt syltede tyttebær og friskrevet trøffel.

2023 - GEWÜRZTRAMINER - CLASSIC *Famille Hugel*

Gewurztraminer.
Alsace, Frankrig.

HOVEDRET

Helstegt oksemørbrad eller grillet dansk havtaske

Serveres med ristet foie gras samt sprød croquette af dansk sorthummer, en luftig svampetimbale med syltet kartoffel, ristede shitake svampe, smørdampet selleri og urter samt sauce Chasseur med hakket estragon og kørvel.

2023 - GEVREY-CHAMBERTIN *Henri Magnien*

Pinot Noir.
Côte de Nuits, Bourgogne, Frankrig.

DESSERT

Grand's chokoladepar

Gateau Marcel bund med mælkechokolademousse og kirsebærgelé, overtrukket med chokolade og toppet hvid chokoladecreme.

NV - BANYULS *M. Chapoutier*

Grenache.
Languedoc-Roussillon, Frankrig.

GRAND HOTEL

Vinmenuen ledsager hver ret med ét nøje udvalgt glas vin.