

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
Vesterhavsost.

KAMMUSLING

Serveret i skal med friskhakked 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.

JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

BLÅMUSLINGER

Dampet i 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 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