

SKALDYRSAFTEN

PLATEAU DE FRUITS DE MER

1. SERVERING

3 BRETAGNE ØSTERS

Naturel med citron.

Med syltede æbler, dild og ristede hasselnødder.

Gratineret med fed fraîche og Vesterhavsost.

2. SERVERING

KAMMUSLING

Med friskhakked æble og dildolie.

3. SERVERING

BEARII CAVIAR

10g Af Grand Hotels udvalgte Bearii Caviar per couvert

Hertil serveres boghvede blinis, rødøg og fed fraîche.

4. SERVERING

DANSK SORTHUMMER

1/2 kogt hummer pr. couvert.

BLÅMUSLINGER

Dampet i hvidvin med friske urter.

JOMFRUHUMMER

Ristet jomfruhummer i urter og smør.

SØKOGTE REJER

Store søkogte rejer med skal.

KRABBEKLØR

Klør fra nordatlantisk taskekrabbe.

TILBEHØR

Aioli, hummermayonaise, luftigt surdejsbrød samt salat med vinaigrette.