

VELKOMMEN

# GRAND <sup>S</sup> 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.*

# SÆSONMENU

## FORRETTER

*vælg mellem*

### LAKS IMPERIAL

Cremet rygeost panna cotta og koldrøget Færøsk laks, hertil rimmet agurk samt syltede grønne jordbær og sprød spelttuile.

*eller*

### SORTHUMMER RAVIOLI

Hjemmelavet ravioli med fyld af dansk sorthummer, lyssej og friske urter. Hertil serveres en cremet muslingeveluté med hjertemuslinger og purløg.

*eller*

### KRABBE SOUFLERET MORKEL

Smørristet morkel fyldt med souffléfars på taskekrabber, serveres på cremet polenta tilsmagt med smør, urter og Vesterhavsost, syltede tyttebær samt sprødt puffet hønseskind og revet, røget dådyrhjerte.

## HOVEDRETTER

*vælg mellem*

### URTEBAGT TORSK

Urtebagt dansk torskeryg serveret med grillet porre, sellericreme tilsmagt med brunet smør samt sprød pomes rösti hertil cremet beurre blanc tilsmagt med frisk kørvel og Baerii Caviar.

*eller*

### GRILLET HAVTASKE

Grillet dansk havtaske og cremet fumé på havtaskeben, tilsmagt med Gammelknas, serveres på cremet spinat hertil ristet terrin med trøffel, syltet kartoffel toppet med perleløg og sennepskorn samt friteret kål.

## OST & DESSERT

*vælg mellem*

### COMTÉ RIJAC

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

*eller*

### DE DANSKE ÆBLER

Frisk æblemousse på sprød mazarinbund toppet med hvid chokoladegelé hertil sprød sesamtuile og hjemmelavet æbleiscreme.

## MENUER

*vælg mellem*

3-RETTERS SÆSONMENU  
Kr. 475,-

TILKØB VINMENU\*  
Kr. 350,-

4-RETTERS SÆSONMENU  
Kr. 595,-

TILKØB VINMENU\*  
Kr. 450,-

*\*Til hver ret serveres et nøje udvalgt glas vin.*

# 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

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

**Pris per stk. Kr. 35,-**

## FORRETTER

### LAKS IMPERIAL

Cremet rygeost panna cotta og koldrøget Færøsk laks, hertil rimmet agurk samt syltede grønne jordbær og sprød spelttuile.

**Kr. 165,-**

### SORTHUMMER RAVIOLI

Hjemmelavet ravioli med fyld af dansk sorthummer, lyssej og friske urter. Hertil serveres en cremet muslingeveluté med hjertemuslinger og purløg.

**Kr. 165,-**

### KRABBE SOUFFLERET MORKEL

Smørristet morkel fyldt med souffléfars på taskekrabber, serveres på cremet polenta tilsmagt med smør, urter og Vesterhavsost, syltede tyttebær samt sprødt puffet hønseskind og revet, røget dådyrhjerte.

**Kr. 165,-**

# À LA CARTE

## HOVEDRETTER

### UTREBAGT TORSK

Urtebagt dansk torskeryg serveret med grillet porre, sellericreme tilsmagt med brunet smør samt sprød pommes rösti hertil cremet beurre blanc tilsmagt med frisk kørvel og Baerii Caviar.

Kr. 345,-

### GRILLET HAVTASKE

Grillet dansk havtaske og cremet fumé på havtaskeben, tilsmagt med Gammelknas, serveres på cremet spinat hertil ristet terrin med trøffel, syltet kartoffel toppet med perleløg og sennepskorn samt friteret kål.

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,-

### FISH N' CHIPS

Friteret filet af dansk lyssej i sprød orly dej toppet med sprøde urter og radiser hertil grove fritter á part samt klassisk sauce tatare med hakket cornichon, citrus og kapers.

Kr. 245,-

### BRAISERET DANSK GRIS

Svinekæber braiseret i mørk stout på cremet pommes puré, tilsmagt med trøffel hertil ristet røget peberbacon, syltede tranebær samt sprød kartoffel med tomatstøv.

Kr. 285,-

# 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

### DE DANSKE ÆBLER

Frisk æblemousse på sprød mazarinbund toppet med hvid chokoladegelé hertil sprød sesamtuile og hjemmelavet æbleiscreme.

**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 matchaskum overtrukket med hvid chokolade.

Fyldt chokolade med saltkaramel.

Sprød fransk hasselnød macaron med fyld af kaffeganache.

**Kr. 165,-**

# 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](http://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,-