

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,-