

GRAND OUVERTURE

Slikasparges

Grillede hvide asparges og stegte grønne asparges samt crudité af grønne asparges serveret med smilende vagtelæg og sauce Nage.

2020, Cuvée les Amours, Famille Hugel
Pinot Blanc & Auxerrois, Alcece, Frankrig

Suppe

Svampe consommé med julienne af porre og gulerød hertil stegte enoki og bøgehatte.

2019, Fumey Chatelain,
Chardonnay, Arbois, Jura, Frankrig

Hummer & Mayonnaise

Tern af smørpocheret hummer i sprød tærteskal med stegte mini kål, cremet estragon mayonnaise, saltede mandler og safran espuma.

2018 Bourgogne Blanc - Les Vignes de la Roche, Domaine Albert Sounit, Chardonnay, Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig

Gåselever

Stegt foie gras på smørristet briôche, hertil æblepuré og rosmarin-æble sauce med æbletern samt ristede hasselnødder og sprød coral tuile.

2018, Gewürztraminer - Classic, Famille Hugel,
Gewurztraminer, Alsace, Frankrig

Kylling

Braiseret velfærdskylling med tomat, champignon, skalotteløg, hvidvin og estragon serveret med kartofler vendt i persillesmør.

2019 Resplendent - Pinot Noir, Erath,
Pinot Noir, Oregon, US

Lam

Lammekrone med parmesan-urte crust. Serveret med ærter og bønner française samt cremet kartoffelpuré med brunet smør, hertil smørstegte franske gulerødder og glâce Espagnole.

2018, Syrah, Chateau Ste. Michelle, Syrah, Grenache, Mouvedre,
Cinsault, Viognier Columbia Valley, Washington State, US

Salat & kompot

Camembert frit på leje af bitre salater, hertil brombær kompot, samt friske brombær.

2019, Eclipse - Old Vine Zinfandel,
Zinfandel, Lodi, Californien, US

Is Surprise

Vaniljeparfait med syltigt indlæg af rabarbersorbet på sprød kiksebund med overtræk af mørk chokolade ganache. Toppet med luftig marengs. Romflamberes ved bordet.

2019, Château Du Mayne,
Semillon, Sauvignon Blanc, Sauternes, Bordeaux, Frankrig

4 retter

Kr. 495,-

8 retter

Kr. 895,-

4 retter m. vinmenu

Kr. 845,-

8 retter m. vinmenu

Kr. 1.595,-

RESTAURANT GRAND

GRAND OUVERTURE

Starters

Asparagus

Grilled white asparagus and fried green asparagus served with a crudité of green asparagus, a soft boiled quail egg and sauce Nage.

2020, Cuvée les Amours, Famille Hugel
Pinot Blanc & Auxerrois, Alcece, France

Mushroom Consommé

Mushroom consommé with leeks and carrots julienne alongside fried enoki and beech mushrooms.

2019, Fumey Chatelain,
Chardonnay, Arbois, Jura, France

Entrées

Lobster & Mayonnaise

Diced lobster poached in butter and served alongside fried mini cabbage in a crisp pastry crust, topped with tarragon mayonnaise, salted almonds and a light saffron espuma.

2018 Bourgogne Blanc - Les Vignes de la Roche, Domaine Albert Sounit, Chardonnay, Côte Chalonnaise, Bourgogne, France

Foie gras

Fried foie gras on toasted brioche, alongside apple puré and rosemary-apple sauce alongside diced apple toasted hazelnuts and a crisp coral tuile.

2018, Gewürztraminer - Classic, Famille Hugel,
Gewurztraminer, Alsace, France

Main courses

Poulet Chasseur

Braised chicken in sauce Chasseur with tomatoes, mushrooms, shallots, white wine and tarragon. Served alongside new potatoes tossed in parsley butter.

2019 Resplendent - Pinot Noir, Erath,
Pinot Noir, Oregon, US

Rack of Lamb Espagnole

Roasted Rack of Lamb served with peas and haricot vert à la française alongside creamy potato puré with browned butter and butter fried carrots and glace Espagnole.

2018, Syrah, Chateau Ste. Michelle, Syrah, Grenache, Mouvedre,
Cinsault, Viognier Columbia Valley, Washington State, US

Cheese & Dessert

Camembert frit

Fried Camember cheese on bitter leaves alongside a blackberry compote and ripe blackberries.

2019, Eclipse - Old Vine Zinfandel,
Zinfandel, Lodi, Californien, US

Ice-Cream Surprise

Vanilla parfait and rhubarb sorbet set on a crisp biscuit, covered in rich dark chocolate ganache and topped with meringue. Tableside rum flambé.

2019, Château Du Mayne,
Semillon, Sauvignon Blanc, Sauternes, Bordeaux, France

Price

4 courses

Kr. 495,-

8 courses

Kr. 895,-

4 courses w. wine menu

Kr. 845,-

8 courses w. wine menu

Kr. 1.595,-

RESTAURANT GRAND