

## Weihnachtsmenü

25.12. & 26.12

### Vorspeise

#### *Austern*<sup>G,A1,BC</sup>

6 Stück	12 Stück	18 Stück
42€	72€	90€

Grand Culinas Signature-Style Klassisch, Chili, Avocado, Kaviar, Thunfisch & Mango

#### *Gebratene Jakobsmuscheln*<sup>GL</sup>

in samtiger Champagnersoße

27,90€

#### *Maronensamtuppe*<sup>G</sup>

mit schwarzem und weißem Trüffel

19,90€

#### *Rinder-Consommé*<sup>G,A1,C</sup>

mit Fäden und Einlage

8,50€

### Hauptgang

#### *Gänsekeule*<sup>G,A1,C</sup>

in einer feinen Gänsejus

Granatapfel -Rotkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbrösel,

37,90€



*Grand*  
**CULINAS**  
RESTAURANT & CHAMPAGNERBAR

*Geschmorte Rinderbäckchen*<sup>G,A1,CH2</sup>

in einer Barolo-Soße, Stangenknödel in Haselnusspanade  
37,80€

*Lammhaxe*<sup>G</sup>

zart geschmort mit gebratenen  
Kräuterseitlingen, Rosmarinkartoffeln  
46,90€

*Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang*<sup>G,A1,B,C</sup>

450-700 g mit hausgemachter Hummercremesoße  
92,00 €

*Riesengarnelen Wildfang*<sup>G,CA1,B,JI</sup>

400 g scharf angebraten mit Chilis & Knoblauch,  
Knoblauchbrot, Aioli-Dip und pikantem hausgemachtem  
Tomaten-Dip  
45,00 €

*Dessert*

*Bratapfel-Panna-Cotta*<sup>G,A1,CH2,H1</sup>

mit gebrannten Mandeln  
15,90€

*Crêpe Suzette*<sup>GA1,6,C</sup>

Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert  
14,90€



## *Kaviar*

*Kaviar vom Stör serviert mit Blinis und Sauerrahm*<sup>G,A1,C</sup>

### *Imperial Auslese Kaviar*

*Der Imperial Auslese Kaviar gilt wohl als einer der besten Kaviar-Qualitäten und ist eines der teuersten Delikatessen der Welt. Durch die Kreuzung des Amur Stör und des Caluga Stör besitzt der Kaviar ein mittelgroßes (3 bis, 3,3 mm), helles goldbraunes bis graues Korn. Der einzigartige zarte, nussige und sahnige Geschmack mit einer leichten gesalzenen Note, verleiht jedem ein absolutes Geschmackserlebnis.*

<i>Dose 10g</i>	<i>49,00 €</i>
<i>Dose 30g</i>	<i>140,00 €</i>
<i>Dose 50g</i>	<i>240,00 €</i>

### *Beluga Kaviar*

*Der Beluga Kaviar wird hoch geschätzt für seinen feinen, buttrigen und sahnigen Geschmack. Das hell- bis dunkelgraue Korn (3,2 bis 3,4 mm) stammt von dem größten Süßwasserfisch der Erde- dem Beluga – Stör ab. Die Reife eines Weibchens benötigt ca. 25 bis 30 Jahre. Darum ist der Beluga Kaviar sehr kostbar und eine besondere und seltene Delikatesse.*

<i>Dose 10g</i>	<i>90,00 €</i>
<i>Dose 30g</i>	<i>245,00 €</i>
<i>Dose 50g</i>	<i>410,00 €</i>

**Weitere Größen und Sorten auf Vorbestellung**

