

Weihnachtsmenü

25.12. & 26.12

Vorspeise

Austern^{G,A1,BC}

6 Stück	12 Stück	18 Stück
42€	72€	90€

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

Gebratene Jakobsmuscheln^{GL}

in samtiger Champagnersoße

27,90€

Maronensamt-suppe^G

mit schwarzem und weißem Trüffel

19,90€

Rinder-Consommé^{G,A1,C}

mit Fäden und Einlage

8,50€

Hauptgang

Gänsekeule^{G,A1,C}

in einer feinen Gänsejus

Granatapfel -Rotkohl, Kartoffelklöße mit Semmelbrösel,

37,90€



Grand
CULINAS
RESTAURANT & CHAMPAGNERBAR

Geschmorte Rinderbäckchen^{G,A1,CH2}

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

Lammhaxe^G

zart geschmort mit gebratenen
Kräuterseitlingen, Rosmarinkartoffeln
46,90€

Gegrillter kanadischer Hummer Wildfang^{G,A1,B,C}

450-700 g mit hausgemachter Hummercremesoße
92,00 €

Riesengarnelen Wildfang^{G,CA1,B,JI}

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

Dessert

Bratapfel-Panna-Cotta^{G,A1,CH2,H1}

mit gebrannten Mandeln
15,90€

Crêpe Suzette^{GA1,6,C}

Eierkuchen mit Grand Marnier am Tisch flambiert
14,90€



Kaviar

Kaviar vom Stör serviert mit Blinis und Sauerrahm^{G,A1,C}

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

