



GRAND HOTEL

MARSTRAND

FÖRE

NATURELLA OSTRON

38 /ST

Oyster

ANKLEVERTERINNE

130

jordärtskocka, vinkokt äpple, kaffe och chokladkrisp samt briche

Duck liver terrine with jerusalem artichoke, wine infused apple, brioche, coffe and chocolate crisp

NYSTEKT KALVBRÄSS

HALV 155 HEL 295

med mandelpotatiskräm, smörkokt svartkål, höstsvamp och lagerbladssky

Fried sweetbread with, almond potatoe cream, butterinfused black kale, mushrooms and bay leaf gravy

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

FR 315 / VR 630

Tenans berömda gratinerade havskräftor

Our famous gratinated crayfish

VARMRÄTTER

KVÄLLENS TAVLA

DAGSPRIS

Chefs choice

SMÖRBAKAD TORSK

315

med sandefjord smaksatt med anjovis, hackat ägg och dill samt sockerärtor och härpillade räkor

Butter baked cod with sauce sandefjord flavoured with anchovy, chopped egg, dill, sugar snaps and fresh shrimps

BOEUF BOURGIGNON PÅ OXKIND

275

serveras med glaserad svamp och rotfrukter, rökt sidfläsk samt potatispuré smaksatt med prästost

Boeuf Bourguignon with mushrooms, root vegetables, smoked pork belly and potatoe puré flavoured with swedish cheese

OXFILET AFRICANA

340

serveras med klassiska tillbehör

Tenderloin Africana served with classic sides

DESSERTER

GRANDS TAHITIVANILJGLASS

155

serveras med färska bär

Tahiti vanilla ice cream served with seasonal berries

STEKT SOCKERKAKA

145

med hallon och lakritspannacotta samt kanderade mandlar och hallonsorbet

Fried sponge cake with licourice flavoured panna cotta, candied almonds and raspberry sorbet

KVÄLLENS OSTAR

155

Selection of cheeses

EN BIT OST

55

One piece of cheese

KVÄLLENS TRYFFEL

45

Chocolate truffle

