



GRAND HOTEL
MARSTRAND

— ◡ — **FÖRE** — ◡ —

BAKAD HUMMER 195

med brynt smör, riven griskind, gurka, rotselleri och äpple, serveras med hummersoppa med rökta hummerskal samt poppad svål

HUMMER OCH TORSKTARTAR 175

Hummer och misoemulsion, pak choy i "five spice", soja samt krispigt kalvbräss

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 325

Tenans berömda gratinerade havskräftor

— ◡ — **VARMRÄTTER** — ◡ —

BAKAD TORSK 315

med sandefjordsås, hackade räkor och dillslungad färskpotatis

OXFILET AFRICANA 335

serveras med klassiska tillbehör

HUMMER "THERMIDOR" 525

med höstsvamp, sauternes, prästost, syrad lök samt pommes alumettes

— ◡ — **DESSERTER** — ◡ —

HÖSTÄPPLE 135

med kardemummakaka, vaniljglass och ingefära

LJUMMEN SMÄLT TEGEL 105

från Almnäsbruk med heta hjortron samt kanderade hasselnötter

GRANDS TAHITIVANILJGLASS 145

serveras med färska bär



GRAND HOTEL
MARSTRAND

— **TENANS KLASSIKER** —

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

1/2 325 / 1/1 650

Tenans berömda gratinerade havskräftor

OXFILET AFRICANA

335

serveras med klassiska tillbehör

— **HUMMERSUPÉ** —

HUMMERSUPÉN SERVERAS ENDAST TILL ALLA I SÄLLSKAPET

HUMMER OCH TORSKTARTAR

Hummer och misoemulsion, pak choy i "five spice", soja samt krispigt kalvbräss

BAKAD HUMMER

med brynt smör, riven griskind, gurka, rotselleri och äpple, serveras med hummersoppa med rökta hummerskal och poppad svål

HUMMERTHERMIDOR

med höstsvamp, sauternes, prästost och lökringar samt pommes alumettes

LJUMMEN SMÄLT TEGEL

från Almnäsbruk med heta hjortron samt kanderade hasselnötter

HÖSTÄPPLE

med kardemummakaka, vaniljglass och ingefära

995

TILLHÖRANDE VINPAKET
KÄLLARMÄSTARENS NOGA UTVALDA VINER
595

DR Tanish Riesling Kabinette 2015

Weingut allram Grüner veltliner 2017

David moret Rully blanc 2015

Recioto de la valpolicella Bertani

Chateau Haut bergeron Sauternes