

FÖRE
Starter

MATJESILL 125

med pommes anna, kålrot, brynt smör och rökt gräddfil

Swedish herring with pommes anna, browned butter and smoked sour cream

SOTAD GRAVAD LAX 145

med bakad äggula, soja, "five spice" och broccoli

Blackened and cured salmon with baked egg yolk, soy, "five spice" and broccoli

STEKT KALVBRÄSS 145

à la Vitello Tonnato

Fried sweetbread à la Vitello Tonnato

VARMRÄTTER
Main course

KRISPIGT STEKT KYCKLING 245

med jordärtskocka, parmesan och dragon

Crispy chicken with Jerusalem artichoke, parmigiano cheese and tarragon

LAMMBOG 275

vårprimörer, örtsmör, rostad vitlök och rosmarinsky

Lamb shoulder with seasonal vegetables, roasted garlic and rosemary gravy

HALSTRAD TORSK 335

grön sparris, ramslökshollandaise, krispig mandelpotatis och stenbitsrom

Seared cod with green asparagus, ramson infused hollandaise, almond potatoe and roe

PÅSKMENY
Easter menu

525 pp

Serveras endast till alla i sällskapet

MATJESILL

med pommes anna, kålrot, brynt smör och rökt gräddfil

Swedish herring with pommes anna, browned butter and smoked sour cream

HALSTRAD TORSK

grön sparris, ramslökshollandaise, krispig mandelpotatis och stenbitsrom

Seared cod with green asparagus, ramson infused hollandaise, almond potatoe and roe

FRITERAT ÄPPLE

serveras med vaniljkräm

Fried apple with vanilla cream



GRAND HOTEL
MARSTRAND

TENANS KLASSIKER
Classics

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR
Tenans berömda gratinerade havskräftor
Our famous gratinated crayfish

1/2 325 / 1/1 650

OXFILET AFRICANA

335

serveras med klassiska tillbehör
Beef tenderloin "africana" with classic condiments

DESSERTER
Lobstermenu

FRITERAT ÄPPLE

105

serveras med vaniljkräm
Fried apple with vanilla cream

LEMON TART

95

med italiensk maräng
Lemon tart with Italian meringue

GRANDS TAHITIVANILJGLASS

145

serveras med färska bär
Home made vanilla ice cream served with fresh berries

GRANDS OSTBRICKA

155

Grand's cheese platter

KVÄLLENS TRYFFEL

45

Chocolate truffle