

FÖRE  
Starter

VIT SPARRIS AAA	165
.....	
ramslöksemulsion, picklat äpple och rökt krämig äggula	
<i>White asparagus AAA with ramson emulsion, apple and smoked creamy egg yolk</i>	
VARIATION PÅ SPARRIS	175
.....	
med smetana, lök, stenbitsrom och riven pepparrot	
<i>Variation of asparagus with smetana, roe and grated horse radish</i>	
TUNT SKIVAD LAX	165
.....	
gurka, avokado och soja	
<i>Thinly sliced salmon with cucumber, avocado and soy</i>	
GRATINERADE HAVSKRÄFTOR	325
.....	
Tenans berömda gratinerade havskräftor	
<i>Our famous gratinated crayfish</i>	

VARMRÄTTER  
Main course

BAKAT LAMM	245
.....	
med vårens primörer, örtsmör, rosmarin och rostad vitlök	
<i>Oven baked lamb with seasonal primers, rosemary and roasted garlic</i>	
VIT SPARRIS	315
.....	
med krispig kalvbrässa, mandelpotatisiskum smaksatt med bryntsmör och parmesan	
<i>White asparagus with crispy calf braces, almond potatoe foam flavoured with browned butter and parmesan</i>	
GRILLAD TORSK	335
.....	
med citron, broccoli, konbusmör, kräftbuljong och syrad gurka	
<i>Grilled cod with lemon, broccoli, konbu butter, crayfish broth and soured cucumber</i>	
OXFILET AFRICANA	335
.....	
serveras med klassiska tillbehör	
<i>Beef tenderloin "africana" with classic condiments</i>	



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  
*Desserts*

INKOKT RABARBER

125

med vanilj, maräng och citron samt mandel  
*Rhubarb vanilla, marenque, lemon and almond*

GRANDS TAHITIVANILJGLASS

145

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

KVÄLLENS SORBET

55

*Tonight 's sorbet*

GRANDS OSTBRICKA

155

med fikonmarmelad och sesamknäcke  
*Grand's cheese platter*

KVÄLLENS TRYFFEL

45

*Chocolate truffle*