



# GRAND HOTEL

MARSTRAND

## FÖRRÄTTER

Starters

<b>KVÄLLENS OSTRON</b>	38 / ST
<i>Tonight's Oyster</i>	
<b>GRATINERAT OSTRON "ROCKEFELLER"</b>	58 / ST
<i>Oyster "Rockefeller"</i>	
<b>SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA</b>	175
MED LAGRAD OST, GRILLAD SALLAD OCH SMÖRSÅS	
<i>Butter fried scallop with aged cheese, grilled salad and butter sauce</i>	
<b>VARIATION PÅ SVAMP</b>	165
SERVERAS MED BRYNT SMÖRSKUM OCH KRISPIGT KYCKLINGSKINN	
<i>Variation of mushrooms served with browned butter foam and crispy chicken skin</i>	
<b>TARTAR PÅ HÄNGMÖRAD OXE</b>	175
MED OSTRONEMULSION OCH FRITERADE LÖKAR	
<i>Beef tartar with oyster infused emulsion and fried onions</i>	
<b>PATA NEGRA 50 GRAM</b>	195

## VARMRÄTTER

Mains

<b>LÅNGBAKAD OXKIND</b>	295
POTATISPURÉ MED TRYFFEL, KUMMINSTEKT MOROT OCH RÖDVINSSKY	
<i>Baked beef cheeks with truffle infused potatoe puré, cumin fried carrots and red wine gravy</i>	
<b>HÄNGMÖRAT SVENSKT GÅRDSLAMM</b>	335
MED ROTSELLERI, PARMESAN, DRAGON OCH ROSTAD VITLÖKSSKY	
<i>Swedish lamb with celeriac, parmigiano, taragon and roasted garlic gravy</i>	
<b>UNGSBAKAD TORSK</b>	325
MED VARIATION PÅ BETOR, DILL, ÄTTIKA OCH SANDEFJORDSÅS	
<i>Oven baked cod with a variation of beets, dill, swedish vinegar and sauce from Sandefjord</i>	
<b>KVÄLLENS FISK</b>	DAGSPRIS
<i>Catch of the day</i>	



# GRAND HOTEL

MARSTRAND

## KLASSIKER

*Classics*

### TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

HALV 315 / HEL 630

*Our famous gratinated crayfish*

### OXFILÉ AFRICANA

345

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

*Tenderloin Africana served with classic sides*

## DESSERTER

*Desserts*

### CRÈME BRULÉE

135

SMAKSATT MED CITRONGRÄS

*Crème Brulée infused with lemongrass*

VINREKOMMENDATION: NITTNAUS BEERENAUSLEESE 6CL 96.-

### GRANDS GLASS MED BÄR

155

HEMMAGJORD VANILJGLASS SERVERAS MED FÄRSKA BÄR

*Homemade vanilla ice cream with fresh berries*

VINREKOMMENDATION: MUSCAT BEAUMES DE VENISE 6 CL 96.-

### STEKT MANDELKAKA

145

MED HALLON OCH LAKRITS

*Fried almond cake with raspberry and licorice*

VINREKOMMENDATION: MUSCAT RIVERSALTES 6 CL 89.-

### BAKAD CHOKLAD

140

MARCONAMANDLAR OCH SALT KOLASÅS

*Baked chocolate with marcona almonds and caramel sauce*

VINREKOMMENDATION: COMMANDERIA ST. JOHN 89 KR PER GLAS

### KVÄLLENS OSTAR

145

*Assortment of cheese*

EN BIT OST 55

VINREKOMMENDATION: LBV PORT TAYLORS 6 CL 105.-

### KVÄLLENS SORBET

65

*Tonight's sorbet*

Vänligen observera att vi är en kontantfri restaurang  
*Please note that we don't accept cash payments*