



GRAND HOTEL  
MARSTRAND

FÖRE  
Starter

HUMMER OCH TORSKTARTAR 185

med miso, pak choy och 5 spice  
*Lobster and cod tartar with miso, pak choy and five spice*

RÅSTEKT HUMMER 185

med hummerkräm, sotade grönsaker, chili och hummerskum  
*Fried lobster with lobster cream, blackened vegetables, chili and lobster foam*

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 325

Tenans berömda gratinerade havskräftor  
*Our famous gratinated crayfish*

VARMRÄTTER  
Main course

SMÖRSTEKT TORSK 325

med persiljerot, skogssvamp, rödvinsås och riven anklever  
*Butter fried cod with sparsley root, mushrooms, red wine sauce and shredded duck liver*

OXFILET AFRICANA 335

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

HUMMER "THERMIDOR" 495

med skogssvamp, kalvbräsa, dill och prästost  
*Gratinated lobster with mushrooms, sweetbread dill and swedish cheese*

DESSERTER  
Dessert

CHOKLAD 135

med vaniljglass, semsamganache och kryddiga hallon  
*Chocolate with vanilla ice cream, sesame ganache and soicy raspberries*

FRITERAD CAMEMBERT 125

med hjortron och krispig persilja  
*Fried camembert with cloudberries and parsley*

GRANDS GLASS MED BÄR 155

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



GRAND HOTEL  
MARSTRAND

TENANS KLASSIKER  
*Classics*

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

1/2 325 / 1/1 650

Tenans berömda gratinerade havskräftor  
*Our famous gratinated crayfish*

OXFILET AFRICANA

335

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

HUMMERSUPÉ

*Lobster menu*

HUMMERSUPÉN SERVERAS ENDAST TILL ALLA I SÄLLSKAPET

HUMMER OCH TORSKTARTAR

med miso, pak choy och five spice  
*Lobster and cod tartar with miso, pak choy and five spice*

RÅSTEKT HUMMER

med hummerkräm, sotade grönsaker, chili och hummerskum  
*Fried lobster with lobster cream, blackened vegetables, chili and lobster foam*

HUMMERTHERMIDOR

med skogssvamp, kalvbräns, dill och prästost  
*Gratinated lobster with mushrooms, sweetbread dill and swedish cheese*

FRITERAD CAMEMBERT

med hjortron och krispig persilja  
*Fried camembert with cloudberry and parsley*

CHOKLAD

med vaniljglass, semsamganache och kryddiga hallon  
*Chocolate with vanilla ice cream, sesame ganache and spicy raspberries*