



GRAND HOTEL

MARSTRAND

FÖRRÄTTER

Starters

KVÄLLENS OSTRON	38/ ST
<i>Tonight's Oyster</i>	
GRATINERAT OSTRON "ROCKEFELLER"	58/ ST
<i>Oyster "Rockefeller"</i>	
GRILLAD PILGRIMSMUSSLA	175
GRILLAD PÅ HÄLLEN MED VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA, LARDO OCH PARMESAN. <i>Grilled scallop with a variation of Jerusalem artichoke, lardo and parmiggiano cheese</i>	
LUFTTORKAD MANGALICA SKINKA 28 MÅN 50 GR	185
<i>Cured ham Mangalica 28 months 50 gram</i>	
LÖJROM FRÅN VÄNERN	235
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR <i>Bleak roe from Vänern served with crème fraîche, red onion and toast melba</i>	
FÄRSKPOTATIS MED VARM GUBBRÖRA	145
HACKAD RÖDLÖK, BRYNT SMÖR, ÄGG OCH GRÄSLÖK <i>Swedish new potatoes hash with herring, red onion, egg and browned butter</i>	
OXTARTAR	185
RÖKT CRÈME FRAICHE, PICKLAD SCHARLOTTELOK, LÖJROM, OCH KRASSE <i>Beef tartar with smoked crème fraîche, pickled shallots, bleak roe and cress</i>	

VARMRÄTTER

Main

UGNSBAKAD TORSK GRAND AIOLI	335
SÄSONGENSPRIMÖRER, ÖRTER, HANDSKALADE RÅKOR OCH AIOLI <i>Baked cod with aioli, shrimps and herbs</i>	
HELSTEKT RÖDTUNGA	335
SERVERAS MED BRYNT SMÖR, CHAMPINJON, KAPRIS, SOLTORKADE TOMATER OCH VITLÖKSFRÄST POTATIS <i>Fried witch with brown butter, mushrooms, capers, sun dried tomatoes and potatoes provencale</i>	
STERLING HÄLLEFLUNDRA FRÅN RYFYLKE	395
SERVERAS MED PEPPARROT, BRYNT SMÖR, SOCKERÄRTOR OCH HANDSKALADE RÅKOR OCH DILLSLUNGAD FÄRSKPOTATIS <i>Sterling Halibut with horseradish, brown butter, sugar snaps and hand peeled shrimps and new potatoes</i>	
SECRETO IBERICO	295
MED GRILLAD SALLAD, SOTADE TOMATER, PARMESAN, GRILLMAYONNAISE SMAKSATT MED DRAGON OCH RÅMARINERAD ZUCCHINI <i>Secreto Iberico with grilled salad, sun dried tomatoes, parmiggiano, grilled mayonnaise flavoured with drake and zucchini</i>	
FILET MIGNON AU POIVRE	385
SERVERAS MED LARDOLINDADE HARICOTS VERTS, KONJAKSDRYPANDE PEPPARSÅS OCH POMMES PROVENCEALE <i>served with haricots verts wrapped in lardo, pepper sauce with cognac and pommes provencale</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

HEMMAGJORD VANILJGLASS

155

SERVERAS MED FÄRSKA BÄR

Homemade vanilla ice cream served with fresh berries

DESSERTER

Desserts

CHOKLADGLASS MED ROMMARINERAD BÄRKOMPOTT

165

MED KAFFEKRISP OCH RÖD OXALIS

Chocolate icecream with rhum and marinated berries

RABARBERPAJ

145

ROSTAD VITCHOKLAD, MANDELMASSA, GRÖN KARDEMUMMA OCH LÄTTVISPAD KOLAGRÄDDE

Rhubarb pie with white chocolate, green cardamom, almond and whipped caramel cream

HEMMAGJORD VANILJGLASS

155

SERVERAS MED FÄRSKA BÄR

Homemade vanilla ice cream served with fresh berries

EN KULA GLASS ELLER SORBET

65

Scoop of ice cream or sorbet

EN BIT OST – ROLF BEELER SELECTED TOGGENBURGER

65

Cheese - Rolf Beeler selected toggenburger with condiments

GRANDS TRYFFEL

55

Chocolate truffle

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