



# GRAND HOTEL

MARSTRAND

## FÖRRÄTTER

Starters

### KVÄLLENS OSTRON

38/ ST

*Tonight's Oyster*

### SMÖRSTEKTA KANTARELLER

175

BROICHE, GURKA OCH VÄSTERBOTTENOST

*Butterfried chantarelles, cucumber and cheese from Västerbotten*

### TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA

185

BRYNT YUZUSMÖR, PICKLAD LÖK, KRÄM PÅ BAKAD ÄGGULA, BLOMSTERKRASSE OCH KRONDILLSGRAVAD ÄGGULA  
*Halibut tartar served with yuzu butter, pickled onion, egg yolk cream, flower cress and crown dill pickled egg yolk*

### FRITERAD KALVBRÄSS

165

VARIATION PÅ BLOMKÅL, TRYFFEL OCH ÄPPLE

*Fried sweetbread, cauliflower, truffle and apple*

## VARMRÄTTER

Main

### SOTAD TORSK

345

SANDEFJORDSÅS SMAKSATT MED RÖKT FORELLROM, GRÄSLÖK, CITRONCONFIT, BROCCOLI OCH PICKLAT ÄPPLE

*Blackened cod served with sauce from sandefjord infused with smoked trout roe, lemon confit, broccoli and pickled apple*

### TORSKRYGG PÅ KLASSISKT VIS

BRYNT SMÖR, RIVEN PEPPARROT, FÄRSK POTATIS, SOCKERÄRTOR OCH HANDSKALADE RÄKOR

*Cod classic served with browned butter, sugarsnaps, new potatoes and hand peeled shrimps*

### GRANDS FISKFRICASSÉ

295

KANTARELLER, SOCKERÄRTOR, PICKLAD LÖK, RÄKOR, PARMESAN OCH SKALDJURSSÅS SAMT DILLSLUNGAD FÄRSK POTATIS

*Grands fricassé, sugarsnaps, pickled onion, shrimps, parmigiano cheese, shellfish sauce and new potatoes*

### LAMMBOG

295

HONUNGSROSTADE BETOR, RÖKIG ROSMARINSSKY OCH ÖRTSMÖR SAMT POTATIS I ROSTAD VITLÖKSGRÄDDE

*Braised lamb with honey roasted beets smoked rosemary gravy, herb butter and potatoes in roasted garlic cream*

### FILET MIGNON AU POIVRE

385

SERVERAS MED LARDOLINDADE HARICOTS VERTS, KONJAKSDRYPANDE PEPPARSÅS OCH POMMES PROVENCEALE

*served with haricots verts wrapped in lardo, pepper sauce with cognac and pommes provencale*



# 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*

### BANANA BREAD

165

CHOKLADGLASS, CHOKLADKRÄM SMAKSATT MED BANAN, HASSELNÖTTER OCH BRYNT SMÖR

*Banana bread, chocolate ice cream flavoured with banana, hazelnuts and browned butter*

### HEMMAGJORD VANILJGLASS

155

SERVERAS MED FÄRSKA BÄR

*Homemade vanilla ice cream served with fresh berries*

### KVÄLLENS SORBET

65

*Tonight's sorbet*

### EN BIT OST

65

*A selected cheese with condiments*

### GRANDS TRYFFEL

55

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