



# GRAND HOTEL

MARSTRAND

## MENY

### HUMMERBISQUE

serveras med variation på äpple samt löjrom

*Picpoul de pinet Gerard Bertrand*

### KRISPIGT KALVBRÄSS

med mandelpotatispuré, hasselnötter, dill och sötsyrligt skum

*Black stallion Chardonnay Napa Valley*

### ÖRTSTEKT BIFF

serveras med murkel och portvinssås samt tryfferad kål

*Chateau de Chantalouette Pomerol*

### EN BIT OST

kökmästarens val av ost serveras med fikonmarmelad och sesamknäcke

*10 y.o Tawny Port Grahams*

### VARIATION PÅ HALLON

serveras med yuzu och krossade drömmar

*Pinot gris vendange tardive Gustave Lorentz*

*Nyårssupé 1095*

*Vinpaket 695*