



GRAND HOTEL

OSTRON

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| NATURELLT OSTRON | 49 |
| | |
| GRATINERAT OSTRON ROCKEFELLER | 55 |
| | |
| FRITERAT OSTRON | 55 |
| | |

FÖRRÄTTER

| | |
|--|------------|
| SOTAD MARULK | 195 |
| | |
| rostad tomatvinaigrette, tre sorters lök, svartpepparvinaigrette, timjantost och friterad svartrot | |
| INKOKT VIT SPARRIS | 235 |
| | |
| Hollandaise, kalixlöjrom , ramslök och friterad jordärtskocka | |
| 24 MÅNADERS SERRANOSKINKA | 195 |
| | |
| Confiterad tomat, burrata, örtvinaigrette, citronkräm och sotat bondbröd | |
| TENANS GRATINERADE KRÄFTOR | 325 |
| | |

VARMRÄTTER

| | |
|--|------------|
| ÖRTBAKAD TORSK | 345 |
| | |
| brynt hasselnötssmör, krokett på potatis, sallad på vårprimörer och sparrismajonnäs | |
| RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND | 265 |
| | |
| smålök, skogssvamp och varmrökt sidfläsk, gratinerad potatispuré med västerbottenost | |
| INKOKT VIT SPARRIS | 455 |
| | |
| Ramslök, hollandaise, kalixlöjrom och friterad jordärtskocka | |
| OXFILET AFRICANA MED KLASSISKA TILLBEHÖR | 345 |
| | |

TENANS KLASSIKER
TENANS CLASSICS

TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR (FÖRRÄTT) 325

OXFILET AFRICANA MED KLASSISKA TILLBEHÖR 345

EFTER

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE 95

RABARBERPAJ 115

På vårens första rabarber serveras med crème Anglais

GRANDS HEMMAGJORDA VANILJGLASS 145

gjord på bourbonvanilj och serveras med färska bär

CHOKLADTRYFFEL 55

gjord på 70 % Vahlrona choklad och Don papa rom

EN BIT OST 65

serveras med hembakat mörkt bröd och kvällens kompott