



GRAND HOTEL

MARSTRAND

SNACKS OCH KAVIAR

Snacks and Caviar

KVÄLLENS OSTRON	49/ ST
<i>Tonight's Oyster</i>	
GRATINERAT OSTRON "ROCKEFELLER"	59/ ST
<i>Oyster "Rockefeller"</i>	
VEGANSKA OSTRON	49/ ST
SERVERAS MED SOYA, OSTRONÖRT OCH GRILLAD CITRONCREME <i>Vegan oyster served with soy, oyster leave and burned lemon creme</i>	
NOCELARAOLIVER	55
<i>Nocelara Olives</i>	
PATA NEGRA 50 GRAM	155
<i>Pata Negra 50 grams</i>	
ANTONIUS OSCIETRAKAVIAR 30 GRAM	995
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR <i>Antonius Oscietra caviar served with classic condiments</i>	
KAVIARTOAST	315
OSCIETRAKAVIAR SERVERAS MED KRÄMIG ÄGGULA, ÖRTOLJA OCH GRÄDDFIL <i>Oscietra Caviar toast served with creamy egg yolk, herb oil and sour cream</i>	
KLASSISK LÖJROMSTOAST	335
30 GRAM LÖRJROM FRÅN VÄNERN SERVERAS PÅ SMÖRSTEKT TOAST MED HACKAD RÖDLÖK, GRÄSLÖK OCH GRÄDDFIL <i>30 grams Vänerm bleak roe toast served with chopped red onion, chives and sour cream</i>	
OSTRON MED ANTONIUS OSCIETRAKAVIAR	89/ ST
<i>Oyster with Antonius Oscietra Caviar</i>	

FÖRRÄTTER

Starters

BURRATA	185
SERVERAS MED MANGO- OCH TOMATSALSA, BIFFTOMATER OCH BASILIKASKUM <i>Burrata served with mango and tomato salsa, beef tomato and basil foam</i>	
BOEUF TARTAR	225
SERVERAS MED ÖRTMAYONNAISE, KRISPIG SCHALOTTENLÖK, KRÄMIG ÄGGULA OCH PICKLAD RÖDLÖK <i>Boeuf tartar served with herb mayonnaise, crispy shallots, creamy egg yolk and pickled red onion</i>	
HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA	245
SERVERAS MED WASABIPICKLAD GURKA, DILL, RÖKT KÄRNMJÖLK OCH PANKO <i>Pan seared Scallop served with wasabi pickled cucumber, dill, smoked buttermilk and panko</i>	
HÄLLEFLUNDRACARPACCIO	225
CITRUSMARINERADS, SERVERAS MED GRÖNÄRTSCREME, SOCKERÄRTOR, CITRONSÅS OCH RÅGBRÖD MED HASSELNÖTSOLJA <i>Halibut carpaccio served with green peas, lemon cream, whole grain bread and citrus</i>	
JAPANSKA ÄGG	195
SERVERAS MED SAUCE HOLLANDAISE NOISETTE, POMMES ALLUMETTES, SPENAT OCH SVART SOMMARTRYFFEL <i>Onsen egg served with sauce hollandaise Noisette, Pommes Alumettes, spinach and black summer truffle</i>	
TENANS GRATINERADE KRÄFTOR	345
<i>Tenan's gratinated crayfish</i>	



GRAND HOTEL
MARSTRAND

KLASSIKER
Classics

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

HALV 345 / HEL 690

Tenan's gratinated crayfish

OXFILET AFRICANA

375

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

Tenderloin Africana served with classic accompaniments

HEMMAGJORD VANILJGLASS

165

SERVERAS MED FÄRSKA BÄR

Homemade vanilla ice cream served with fresh berries

VARMRÄTTER
Main

BAKAD TORSK

365

SERVERAS MED MED SANDEFJORDSÅS, FORELLROM, GRÄSLÖK, APELSIN- OCH FÄNKÅLSALLAD OCH NYPOTATIS

Baked cod served with Sandefjord sauce, Trout roe, chives, orange and fennel salad and new potatoes

DAGENS VAL AV PLATTFISK – VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVTÖR

DAGSPRIS

TILLBEHÖREN VARIERAR DAGLIGEN

Flatfish of the day, accompaniments vary daily

SMÖRSTEKT MARULK

435

SERVERAS MED GRANDS SAUCE BOULLABAISSE, EDAMAMEBÖNOR, CHORIZOOLJA, FÄRSKA RÄKOR OCH CANNELLINIKRÄM

Butterfried Monkfish served with sauce boullabaisse, edamame beans, chorizo oil, fresh prawns, and cannellini cream

BAKAD HÄLLEFLUNDRÄ

395

SERVERAS MED BLOMKÅLSKRÄM, CRUDITÉ PÅ SOMMARENS GRÖNSAKER OCH VERMOUTHSA

Baked Halibut served with cauliflower creme, crudite of summer vegetables and sauce Vermouth

ÖRTSTEKT KALVYTTERFILÉ

355

SERVERAS MED MORÖTTER, GRÖN SPARRIS, JORDÄRTSSKOCKSCHIPS, PERSILJEKRÄM, CHIMICHURRI OCH MADEIRASÅS

Veal sirloin served with carrots, green asparagus, jerusalem artichoke chips, parsnip cream, chimichurri and madeira sauce

GRILLAD FLANKSTEK

345

SERVERAS MED BACON, HARICOT VERTS, POMMES PROVENCEALE OCH PEPPARSÅS

Grilled flank steak served with bacon, haricot verts, pommes Provencale and pepper sauce

OXFILET AFRICANA

375

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

Tenderloin Africana served with classic accompaniments

GRILLAD AUBERGINE

255

SERVERAS MED MYNTA CREME FRAICHE, CURRYCHIPS, TOMATER, SPENAT OCH ROSMARINPOTATIS

Grilled Aubergine served with mint creme fraiche, curry crisps, tomatoes, spinach and rosemary potatoes