



GRAND HOTEL  
MARSTRAND

FÖRRÄTTER  
Starters

|   |          |
|---|----------|
| <b>OSTRON FINE DE CLAIRE</b>  | 49 KR/ST |
| <hr/>   |          |
| <b>HUMMERSOPPA</b>  | 225      |
| <hr/>   |          |
| SERVERAS MED PURÉ PÅ PALSTERNACKA, BONDBÖNOR OCH HUMMERKÖTT<br><i>Lobster soup served with a parsnip puré, broad beans and lobster meat</i> |          |
| <b>SVAMPTOAST</b>   | 245      |
| <hr/>   |          |
| SERVERAS PÅ SMÖRSTEKT BRIOCHE MED STUVAD SVAMP<br><i>Creamy mushroom toast served on butterfried brioche</i>                                |          |
| <b>SVAMPTOAST MED LÖRJOM</b>  | 345      |
| <hr/>   |          |
| SERVERAS PÅ SMÖRSTEKT BRIOCHE MED STUVAD SVAMP<br><i>Creamy mushroom toast served on butterfried brioche with bleak roe</i>                 |          |
| <b>KLASSISK LÖJROMSTOAST</b>  | 395      |
| <hr/>   |          |
| <i>Classic bleak roe toast</i>  |          |
| <b>TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR</b>   | 345      |
| <hr/>   |          |
| <i>Tenan's gratinated crayfish</i>  |          |

KLASSIKER  
Classics

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR</b>   | HALV 345 / HEL 690 |
| <hr/>   |                    |
| <i>Tenan's gratinated crayfish</i>  |                    |
| <b>OXFILET AFRICANA</b>   | 375                |
| <hr/>   |                    |
| SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR<br><i>Tenderloin Africana served with classic accompaniments</i> |                    |
| <b>HEMMAJORD VANILJGLASS</b>  | 165                |
| <hr/>   |                    |
| SERVERAS MED FÄRSKA BÄR<br><i>Homemade vanilla ice cream served with berries</i>                  |                    |



**GRAND HOTEL**  
MARSTRAND

**VARMRÄTTER**  
*Main*

|   |     |
|---|-----|
| <b>WALLENBERGARE</b> .....  | 295 |
| <i>PÅ GÖDKALV, SERVERAS MED POTATISPURÉ, ÄRTOR OCH LINGON</i><br><i>Wallenbergare made of minced prime veal, served with potato puré, green peas and lingon berries</i>   |     |
| <b>STEKT TORSKRYGG</b> .....  | 425 |
| <i>SERVERAS MED TRYFFERAD BLOMKÅLSPURÉ, FRITERAD POTATIS OCH EN HASSELNÖTSVIERGE PÅ BRYNT SMÖR OCH SOJA</i><br><i>Pan fried back of cod served with a truffle cauliflower puré, deep fried potatoes and a hazelnut vierge with browned butter and soy</i> |     |
| <b>SMÖRSTEKT BLOMKÅL</b> .....  | 265 |
| <i>SERVERAS MED BRILLAT SAVARIN, CHILI SAMT VARIATION PÅ KÅL</i><br><i>Butterfried cauliflower served with aged Brillat Savarin, chili and a variation of kale</i>  |     |
| <b>OXFILET AFRICANA</b> .....   | 375 |
| <i>SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR</i><br><i>Tenderloin Africana served with classic accompaniments</i>  |     |
| <b>TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR</b> .....   | 690 |
| <i>Tenan's gratinated crayfish</i>  |     |

**DESSERTER**  
*Desserts*

|  |     |
|--|-----|
| <b>KVÄLLENS PAJ</b> .....  | 165 |
| <i>Tonight's tarte</i>   |     |
| <b>HEMMAJORD VANILJGLASS</b> .....   | 165 |
| <i>SERVERAS MED BÄRKOMPOTT</i><br><i>Homemade vanilla icecream served with berries</i> |     |
| <b>CHOKLADTRYFFEL</b> .....  | 55  |
| <i>Chocolate truffel</i>   |     |
| <b>EN BIT OST</b> .....  | 65  |
| <i>A piece of cheese</i>   |     |