

Val av förrätt

Hälleflundratartar med ostronvinaigrette, bryntsmörkräm och Pommes allumettes

Halstrade pilgrumsmusslor serveras med tryffel smaksatt svampkräm och parmaskinka

Crème Ninon med halstrad pilgrimsmussla och champagne

Val av varmrätt

Ungsabakad torsk med sandefjordsås, forellrom, sauterad fänkål och nypotatis

Oxfileé Rossini, madeirasås, anklever, Pommes Anna och tryffel

Halstrad torskrygg med blomkålspuré, murkelsås och Pommes Anna

Val av dessert

Grands smulpaj "sharing style" med vaniljgrädde

Vaniljpannacotta serveras med krusbärskräm och krossade drömmar

Crème Brulé smaksatt med pistage

MENY MARSTRAND

MENYPRIS 1145 kr p/p



GRAND HOTEL
MARSTRAND

MENY GRAND EXKLUSIV

MENYPRIS 1295 kr p/p

Löjromstoast med klassiska tillbehör

Ugnsbakad piggvar serveras med brynt smör, färska räkor, raspad pepparrot och dillslungad färskpotatis

Brillat savarin med fikon och lagerbladsmarmelad

Grands hemmagjorda thaitivaniljglass serveras med färska bär

I priset ingår dukning med vit duk och servett

CHAMBREE SEPARÉE

PRIVAT & EXKLUSIVT

MENYPRIS 1095 kr p/p

Val av förrätt

Hällefundratartar med ostronvinaigrette, bryntsmörkräm och Pommes allumettes

Halstrade pilgrumsmusslor serveras med tryffelsmaksatt svampkräm och parmaskinka

Crème Ninon med halstrad pilgrimsmussla och champagne

Val av varmrätt

Ungsabakad torsk med sandefjordsås, forellrom, sauterad fänkål och nypotatis

Oxfileé Rossini, madeirasås, anklever, Pommes Anna och tryffel

Halstrad torskrygg med blomkålspuré, murkelsås och Pommes Anna

Val av dessert

Grands smulpaj "sharing style" med vaniljgrädde

Vaniljpannacotta serveras med krusbärskräm och krossade drömmar

Crème Brulé smaksatt med pistage