



## GRAND HOTEL

### OSTRON

**NATURELLT OSTRON** 49

---

**GRATINERAT OSTRON ROCKEFELLER** 65

---

### FÖRRÄTTER

**CRÈME NINON** 195

---

Grönärtspuré, sotad kammussla och champagne

**TARTAR PÅ OXFILET** 195

---

Picklad rödbeta, svart vitlöksemulsion, gravad äggula, pommes alumettes

**TENANS GRATINERADE KRÄFTOR** 355

---

### VARMRÄTTER

**WALLENBERGARE** 295

---

Potatispuré, lingon, skirat smör och ärtor lyonnaise

**POCHERAD SKREI** 385

---

Sandefjordsås, sauterad fänkål, forellrom och färskpotatis

**TARTAR PÅ OXFILET** 385

---

Sandefjordsås, sauterad fänkål, forellrom och färskpotatis

**OXFILET AFRICANA MED KLASSISKA TILLBEHÖR** 385

---

**TENANS KLASSIKER**  
TENANS CLASSICS

**TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR (FÖRRÄTT)** 355

---

**OXFILET AFRICANA MED KLASSISKA TILLBEHÖR** 395

---

**EFTER**

**KVÄLLENS PAJ** 115

---

Serveras med vaniljgrädde

**GRANDS HEMMAGJORDA VANILJGLASS** 165

---

Serveras med bär

**EN BIT OST** 65

---

Serveras med aprikosmarmelad och fröknäcke