



## GRAND HOTEL

MARSTRAND

### FÖRRÄTTER

Starters

<b>NATURELLA OSTRON</b>	49
<i>Oysters naturell</i>	
<b>GRATINERADE OSTRON ROCKEFELLER</b>	65
<i>Oysters Rockefeller</i>	
<b>VIT SPARRIS</b>	225
SERVERAS MED SAUCE HOLLANDAISE, LÖJROM, RÖKTA MANDLAR OCH KÖRVEL	
<i>White asparagus served with sauce hollandaise, bleak roe, smoked almonds and chervil</i>	
<b>GRANDS BOEUF TARTAR</b>	195
SERVERAS MED RAMSLÖKSEMULSION, VITLÖKSVINAIGRETTE, SYLTAD GULBETA, GRAVAD ÄGGULA OCH ÖRTSTEKTA KRUTONGER	
<i>Grands boeuf tartar served with ramson emulsion, garlic vinaigrette, pickled beet root, cured egg yolk and herb crutons</i>	
<b>TENANS GRATINERADE KRÄFTOR</b>	355
<i>Tenan's gratinated crayfish</i>	

### VARMRÄTTER

Mains

<b>WALLENBERGARE</b>	295
SERVERAS MED LINGON, ÄRTOR LYONNAISE, POTATISPURÉ OCH SKIRAT SMÖR	
<i>Minced veal à la Wallenberg served with lingon berries, peas lyonnaise, potato puré and clarified butter</i>	
<b>SPARRISRISOTTO</b>	275
SERVERAS MED GRÖN SPARRIS, RAMSLÖKSOLJA, PARMESAN OCH ROSTADE HASSELNÖTTER	
<i>Asparagus risotto served with green asparagus, ramson oil, parmesan and roasted hazel nuts</i>	
<b>POCHERAD TORSKRYGG</b>	385
SERVERAS MED SANDEFJORDSÅS, FORELLROM, SAUTERAD FÄNKÅL OCH KOKT POTATIS	
<i>Poached loin of cod served with sauce Sandefjord, fennel sauté and boiled potatoes</i>	
<b>KVÄLLENS VAL AV PLATTFISK</b>	DAGSPRIS
VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVITÖR	
TILLBEHÖREN VARIEARAR FÖR VARJE KVÄLL	
<i>Tonight's flat fish, accomiments vary every night</i>	
<b>OXFILET AFRICANA</b>	395
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR	
<i>Tenderloin Africana served with classic accomiments</i>	
<b>PEPPARSTEK PÅ OXFILET</b>	475
SERVERAS MED PEPPARSÅS, POTATISGRATÄNG, VITLÖKSFRÄSTA HARICOTS VERTES OCH BACON	
<i>Tenderloin pepper steak served with pepper sauce, potato gratin, garlic fried haricots vertes and bacon</i>	



GRAND HOTEL  
MARSTRAND

KLASSIKER  
*Classics*

<b>TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR</b>	HALV 355 / HEL 690
<i>Tenan's gratinated crayfish</i>	
<b>OXFILET AFRICANA</b>	395
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR	
<i>Tenderloin Africana served with classic accompaniments</i>	
<b>GRANDS HEMMAGJORDA VANILJGLASS</b>	165
SERVERAS MED BÄR	
<i>Grand's homemade vanilla ice cream served with berries</i>	

DESSERTER  
*Dessert*

<b>PROFITEROLES</b>	125
FYLDA MED VANILJCRÈME OCH RABARBERKOMPOTT	
<i>Profiteroles filled with vanilla crème and rhubarb compote</i>	
<b>GRANDS HEMMAGJORDA VANILJGLASS</b>	165
SERVERAS MED BÄR	
<i>Grand's homemade vanilla ice cream served with berries</i>	
<b>EN BIT OST</b>	65
SERVERAS MED APRIKOSMARMELAD OCH FRÖKNÄCKE	
<i>A piece of cheese served with apricot marmelade and hard bread</i>	
<b>KVÄLLENS TRYFFEL</b>	55
<i>Tonights truffel</i>	
<b>COUPE COLONEL</b>	145
<i>Coupe Colonel</i>	