

SNACKS & OSTRON
Snacks & Oysters

NOCELLARAOLIVER 55,-
Nocellara Olives

NATURELLA OSTRON 49,-/STYCK
Oysters naturell

OSTRON ROCKEFELLER 69,-/STYCK
Gratinated Oysters Rockefeller

OSTRON GRAVAD GURKA OCH DILL 59,-/STYCK
Oysters with cured cucumber and dill

OSTRON FORELLROM 69,-/STYCK
SYRAD FORELLROM, CHAMPAGNEVINÄGER OCH GRÄSLÖK
Oysters with pickled trout roe, champagne vinegar and chives

LÖJROMSTOAST 50 GRAM 395,-
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, GRÄDDFIL, SMÖRSTEKT TOAST
Bleak Roe on toast with red onion, chives and sour cream

OSCIETRAKAVIAR 30 GRAM 995,-
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, SMETANA, SMÖRSTEKT TOAST
Oscietra Caviar Toast Melba

50 GRAM PATA NEGRA 165,-
50 grams Pata Negra

CORNICHONS 115,-
MED SMETANA OCH HONUNG
Cornichons, smetana and honey

FÖRRÄTTER
Starters

CEVICHE PÅ HÄLLELUNDRÄ 245,-
SESAM, YUZU, SYRAD FORELLROM, DILLEMULSION OCH GURKA
Ceviche from halibut, yuzu, pickled trout roe, dill emulsion and cucumber

BOEUF TARTAR "SURF N TURF" 245,-
OXINNANLÄR, SNOW CRAB, KRÄFTMAYONNAISE, KAPRIS, SEMSAMFRÖN, POTATISTRASSEL, DILL OCH MUSSELPULVER
Boeuf tartar with crayfish mayonnaise, snow crab, capers, sesame seeds, potato crisp, dill- and clam powder

HALSTRADE KAMMUSSLOR 255,-
CITRONKRÄM, GRAVAD TOMATILLO, NUOC CHAM, FORELLROM, HASSELNÖTTER
Pan seared scallops, cured tomatillo, nuoc cham, trout roe and hazel nuts

BURRATA 255,-
TOMATILLOGAZPACHO, GRANNY SMITH ÄPPLA, GURKA OCH GRÄSLÖKSOLJA
Served with a tomatillo gazpacho, granny smith apple, cucumber and chive oil

KRONÄRTSKOCKA 225,-
SERVERAS MED FÄRSKOSTKRÄM SMAKSATT MED CITRUS OCH ROSMARINOLJA
Artichoke served with lemon infused cream cheese cream and rosemary oil

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 375,-
Tenan's gratinated crayfish



GRAND HOTEL

MARSTRAND

KLASSIKER

Classics

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR HALV 375,- / HEL 740,-
Tenan's gratinated crayfish

OXFILET AFRICANA 415,-
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana served with classic accompaniments

HEMMAJORD VANILJGLASS 175,-
SERVERAS MED BÄR
Homemade vanilla ice cream served with berries

VARMRÄTTER

Main

GRAND BOUILLABAISSE 395,-
KVÄLLENS FÅNGST, BLÅMUSSLA, HAVSKRÄFTA, FRITERAD POTATIS, DILL OCH CITRONAIOLI
Catch of the day, mussels, crayfish, fried potatoe, dill- and lemon aioli

KVÄLLENS VAL AV PLATTFISK – VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVITÖR DAGSPRIS
Flatfish of the day, accompaniments vary

UGNSBAKAD HÄLLEFLUNDRA 465,-
SERVERAS MED KYCKLINGVELOUTÉ, CHIMICHURRI OCH SOTAD BAKAD PAK CHOY
Oven baked halibut served with chicken velouté, chimichurri and blackened pak choy

PILGRIMSFÄRSERAD RÖDTUNGSFILE 425,-
CHAMPAGNESÅS SMAKSATT MED PARMESAN, SAUTERAD FÄNKÅL, GRÖN SPARRIS OCH SMÖRSLUNGAD FÄRSK POTATIS
Filet of sole with scallop mousseline, champagne sauce, fennel, green asparagus and new potatoes

RISOTTO 295,-
SOMMARTRYFFEL, PRIMÖRER, PARMIGIANO REGGIANO
summer truffle, primeurs, parmigiano reggiano

GRAND PEPPARSTEK PI 495,-
OXFILE, GRÖNPEPPARSÅS, BACONLINDADE HARICOTS VERTES, BAKADE KVISTTOMATER OCH POTATISGRATÄNG
Pan fried tenderloin served with green pepper sauce, tomatoes confit, bacon enrobed haricots vertes and potato gratin

WALLENBERGARE 315,-
POTATISPURÉ SMAKSATT MED PARMESAN, BRYNT SMÖR, ÄRTOR LYONNAISE OCH RÄRÖRDA LINGON
Milk veal patty served with potato puré with parmigiano cheese, browned butter, green peas and lingonberries

OXFILET AFRICANA 415,-
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana served with classic accompaniments

CÔTES DU BOEUF (MIN 2 PERSONER) 1395,-
SERVERAS MED SAUCE BEARNAISE, SAUCE BORDELAISE, TOMAT OCH LÖKSALLAD, POMMES FRITTES
served with sauce bearnaise, sauce bordelaise, tomato and onion salad, french fries