

OSTRON & LÖJROM
Oysters & Bleak Roe

OSTRON 49,-/STYCK
Oysters naturel

OSTRON ROCKEFELLER 69,-/STYCK
Gratinated Oysters Rockefeller

BABYGEM 95,-
MED HUMMER, PONZUGLACE OCH KOREANSK CHILLI
Lobster Ponzuglaze and Korean chili

LÖJROMSTOAST

30 GRAM 295,-
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, GRÄDDFIL, SMÖRSTEKT TOAST
Bleak Roe on toast with red onion, chives and sour cream

FÖRRÄTTER
Starters

KRÄMIG HUMMERSOPPA 195,-
MED KRÄFTA, BLÅMUSSLA, HUMMEROLJA, MOROT, ROTSELLERI
Creamy lobster soup, crayfish, blue mussel, lobster oil

RÅBIFF 245,-
LÖJROM, BRYNT CITRONSMÖR GRÄSLÖKSEMULSION, FRITERAT RISPAPPER MED DILL- OCH MUSSELPULVER
Boeuf tartar with bleak roe, browned lemon butter, chives emulsion, fried ricepaper, blue mussel and dill powder

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 375,-
Tenan's gratinated crayfish

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

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



GRAND HOTEL
MARSTRAND

VARMRÄTTER
Main

KRÄMIG HUMMERSOPPA	295,-
.....	
MED KRÄFTA, BLÅMUSSLA, HUMMEROLJA, MOROT, ROTSELLERI <i>Creamy lobster soup, crayfish, blue mussel, lobster oil</i>	
RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND	295,-
.....	
MED PARMESAN OCH JORDÄRTSKOCKSPURÉ, SÄSONGENS SVAMP, ELDAD PÄRLÖK OCH RÖKT SIDFLÄSK <i>Beef cheek Bourguignon, seasonal mushrooms, pearl onions and smoked pork belly</i>	
BEAS KÅLDOLMAR	295,-
.....	
PÅ KALVFÄRS SERVERAS MED RÄRÖRDA LINGON, POTATISPURÉ OCH KALVSKY <i>Swedish cabbage dolmas with potatoe puré, veal gravy and lingonberries</i>	
OXFILÉ AFRICANA	415,-
.....	
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR <i>Tenderloin Africana served with classic accompaniments</i>	
LARDOLINDAD TORSKRYGG	445,-
.....	
SERVERAS MED PILGRIMS- OCH HUMMERMUSELINE SAMT BRYNT SÅS BORDELAISE, POMMES ANNA OCH BROCCOLINI <i>Lardo wrapped cod served with scallop and lobster mousseline and browned sauce bordelaise pommes Anna and broccolini</i>	

KVÄLLENS 3-RÄTTERS SUPÉ

595,-

Tonight's 3-course menu

DESSERTER
Desserts

HEMMAJORD VANILJGLASS MED BÄR 175,-
Homemade vanilla ice cream with berries
VINREKOMMENDATION: MOSCATO D'ASTI 99,-

CRÈME BRÛLÉE 125,-
Crème Brûlée
VINREKOMMENDATION: L'ILHOT DE BERGERON 125,-

KRÄMIG CHOKLADKAKA 165,-
SOTAT INBAKAT PÄRON, KAFFEKRISP, MYNTASORBET, CRÈME ANGLAISE
Creamy chocolate cake, baked and blackened pear, coffee crisp, mint sorbet, crème Anglaise
VINREKOMMENDATION: PINEAU DES CHARENTES 115,-

KVÄLLENS OST
FRÅN LE COMPTOIR 95,-
A piece of cheese