

OSTRON & LÖJROM  
*Oysters & Bleak Roe*

OSTRON 49,-/STYCK  
*Oysters naturel*

OSTRON ROCKEFELLER 69,-/STYCK  
*Gratinated Oysters Rockefeller*

LÖJROMSTOAST

30 GRAM 345,-  
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, CRÈME FRAICHE, SMÖRSTEKT TOAST  
*Bleak Roe on toast with red onion, chives and sour cream*

FÖRRÄTTER  
*Starters*

VIT SPARRIS FRÅN BADEN ..... 265,-  
SERVERAS MED SYRLIG HOLLANDAISE, LÖJROM OCH ROTFRUKTSCHIPS  
*White asparagus from Baden served with hollandaise sauce, bleak roe and chips of root vegetables*

ASIATISK RÅBIFF ..... 255,-  
SERVERAS MED SOYAGRAVAD ÄGGULA, KIMCHI, FRITERADE RISNÜDLAR OCH MISOEMULSION  
*Boeuf tartar with soy cured egg yolk, kimchi, fried rice noodles and miso emulsion*

KRÄMIC NÄSSELSOPPA MED HALSTRAD KAMMUSSLA ..... 235,-  
RÖKT SMETANA, MOROT OCH ROTSELLERI  
*Creamy nettle soup with braided scallop, smoked smetana, carrots and celeriac*

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*

465,-

PARMESAN- OCH PISTAGEBAKADE LAMMRACKS

SERVERAS MED POMMES ANNA, TRYFFELSKY, SALTROSTAD MOROT

*Lambracks baked with parmiggiano and pistachios served with Pommes Anna, truffle gravy and salt roasted carrot*

TORSKRYGG PÅ SKREI

425,-

KARAMELISERAD VITVINSSÅS, FORELLROM, VÅRPRIMÖRER OCH FÄRSKPOTATIS

*Baked Cod, caramelized Chablis sauce, trout roe, primeurs and new potatoes*

KVÄLLENS HUSMAN

295,-

*Tonights Swedish speciality*

OXFILÉ AFRICANA

415,-

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

*Tenderloin Africana served with classic accompaniments*

KVÄLLENS 3-RÄTTERS SUPÉ

*Tonight's 3-course menu*

VIT SPARRIS FRÅN BADEN MED SYRLIG

HOLLANDAISE, LÖJROM

TORSKRYGG PÅ SKREI MED KARAMELLISERAD VITVINSSÅS

FORELLROM OCH VÅRPRIMÖRER

CRÈME BRÛLÉE

695

DESSERTER

*Desserts*

HEMGJORD VANILJGLASS MED BÄR 175,-

*Homemade vanilla ice cream with berries*

VINREKOMMENDATION: MOSCATO D'ASTI 99,-

CRÈME BRÛLÉE 135,-

*Crème Brûlée*

VINREKOMMENDATION: CASTANO DE DULCE MONASTRELL 115,- L'ILHOT

DE BERGERON 125,-

KVÄLLENS OST

FRÅN LE COMPTOIR 95,-

*A piece of cheese*

KVÄLLENS TRYFFEL 75,-