

GRAND HOTEL
MARSTRAND

SNACKS & OSTRON
Snacks & Oysters

NOCELLARAOLIVER 55,-
Nocellara Olives

NATURELLA OSTRON 49,-/STYCK
Fresh Oysters, Served Natural

OSTRON ROCKEFELLER 75,-/STYCK
Gratinated Oysters à la Rockefeller

OSTRON JAPONAISE 69,-/STYCK
SOYAPÄRLOR, MISO, INGEFÄRA & PEPPARROT
Fresh Oysters w. Soypearls, Miso, Ginger & Horseradish

KVÄLLENS KALLSKURET DAGSPRIS
Charcuterie Selection of the Evening

LÖJROMSTOAST

30 GRAM 355,-
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, GRÄDDFIL, SMÖRSTEKT TOAST
Vendace Roe on Toast Melba Served with Sour Cream, Red Onion and Chives

OSCIETRAKAVIAR 30 GRAM 795,-
GRÄSLÖK, RÖDLÖK, SMETANA, SMÖRSTEKT TOAST
Oscietra Caviar on Toast Melba Served with Smetana, Red Onion and Chives

FRITTO MISTO M. NUOC CHAM 115,-
Fritto Misto with Nuoc Cham

FÖRRÄTTER
Starters

KRONÄRTSKOCKA 245,-
KOKT HEL KRONÄRSTKOCKA MED MYNTA OCH ROSMARINOLJA, GRILLAD CITRON OCH SMETANA
Whole Cooked Artichoke with Mint and Rosemary Oil, Grilled Lemon and Smetana

RÖKT KAMMUSSLA 275,-
HOLLANDAISE, GRAVAD CITRON, GRÄSLÖK, FORELLROM OCH SKUMMAT BRYNT SMÖR
Smoked Scallops, Sauce Hollandaise, Cured Lemon, Chives, Trout Roe and Browned Butter

TOAST PELLE JANZON 275,-
UTBANKA OXFILÉ PÅ SMÖRSTEKT TOAST, GRÄSLÖK, RÖDLÖK, ÄGGULA OCH PEPPARROT
Thinly Sliced Filét of Beef on Buttered Toast, Chives, Red Onions, Egg Yolk & Horseradish

GRÖN SPARRIS & CHORIZO 215,-
GRÖN SPARRIS, SPARRISCRÈME, CHORIZOOLJA & CHORIZOCRISP
Green asparagus, Asparaguscreme, Chorizoöl and Chorizocrisp

ELDAD HÄLLEFLUNDRA 255,-
JALAPENOSKUM, BRÖDKRISP, GRÖNT ÄPPLE OCH SYLTAD JALAPENO
Charred Halibut, Jalapenof foam, Breadcrumbs, Green Apple and Pickled Jalapeno

TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR 395,-
Tenan's Gratinated Crayfish



KLASSIKER

Classics

TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR

HALV 395,- / HEL 790,-

Tenan's Gratinated Crayfish

OXFILET AFRICANA

435,-

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

Tenderloin Africana Served with Classic Accompaniments

HEMMAGJORD VANILJGLASS

175,-

SERVERAS MED BÄR

Homemade Vanilla Ice Cream Served with Fresh Berries

VARMRÄTTER

Main

TORSKRYGG PÅ BOHUSLÄNSKT VIS

465,-

SERVERAS MED HANDSKALADE RÄKOR, BRYNT SMÖR, KAPRIS, NYRASPAD PEPPARROT

Cod loin with shrimps, browned butter, capers, horseradish & new potatoes

KVÄLLENS VAL AV PLATTFISK – VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVITÖR

DAGSPRIS

Flatfish of the Day, Served with Seasonal Accompaniments

HÄLLEFLUNDRA

465,-

MED TOMAT OCH PIGGVARSCONCASSÉ, CITRONCRÈME OCH BAKADE KVISTTOMAT

Halibut with a Tomato & Turbotconcassé, Lemon cream and baked Tomatoes on vine

PIGGVAR

525,-

MED SPARRIS OCH KRONÄRTSKOCKSRAGU, KARAMELLISERAD VITVINSSÅS OCH FORELLROM

Turbot Served with Ragout of Asparagus and Artichoke, Caramelised White wine Sauce and Trout Roe

RAVIOLI

335,-

FYLLED MED JORDÄRTSSKOCKA SERVERAD MED BRYNT PONZOSMÖR OCH HASSELNÖTTER

Filled with Jerusalem Artichoke, Browned Ponzubutter and Hazelnuts

FLANKSTEK

395,-

GRILLAD BABYGEMSALLAD, GRILLAD CITRON, CHIMICHURRI, HAVGUS OST OCH ÖRTSMÖR

Flank Steak with Grilled Baby Gem Sallad, Chimichurri, Danish Havgus Cheese and Grilled Lemon

STEAK FRITES

445,-

MED POMMES FRITTES OCH GRÖNPEPPARSÅS

Steak Frites and Green Pepper Sauce

OXFILET AFRICANA

435,-

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

Tenderloin Africana Served with Classic Accompaniments

CÔTES DE BOEUF (SVERIGE) 2 P

1395,-

MED POMMES FRITES, SAUCE BEARNAISE, SAUCE BOURDELAISE, TOMAT & LÖKSALLAD

Served with French Fries, Sauce Bearnaise et. Sauce Bourdelaise & Tomato and Onion Salad