

GRAND HOTEL
MARSTRAND

SNACKS & OSTRON
Snacks & Oysters

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

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

NOCELLARAOLIVER 55,-
Nocellara Olives

FÖRRÄTTER
Starters

RISOTTO MED HÖSTSVAMP (HALV) 245,-

RISOTTO MILANESE MED KANTARELLER OCH SENSOMARTRYFFEL
Creamy Crayfish Consommé, pickled Trout Roe, Brunoise of Celeriac & Carrot

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,-

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

LÖJROMSTOAST 30 GRAM 355,-

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

GRÄDDSTUVAD KANTARELLTOAST 295,-

TOAST PÅ LEVAIN, GAMMELKNAS OST, VARITION AV LÖK, KALIXLÖJROM OCH RIVEN SENSOMARTRYFFEL
Creamy Chanterelles on Butterfried Levain, Gammelknas Cheese, Vendace Roe and Late Summer Truffle

TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR 395,-

Tenan's Gratinated Crayfish



VARMRÄTTER

Main

RISOTTO MED HÖSTSVAMP (HEL) 375,-

RISOTTO MILANESE MED KANTARELLER OCH SENSOMMARTRYFFEL

Risotto Milanese w. chanterelles and late summer Truffles

TORSKRYGG 475,-

SERVERAS MED PARMESANKRÄM, SMÖRAD KYCKLING OCH DRAGONSKY, SVARTROT OCH FRITERAT KYCKLINGSKINN

Cod Loin w. Parmigiano crème Buttered Chicken and Taragonravy, Salsify and crispy Chicken skin

KVÄLLENS PLATTFISK – VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVITÖR DAGSPRIS

Flatfish of the Day, Served with Seasonal Accompaniments

PIGGVAR 525,-

GRATINERAD PIGGVARSFILÉT MED KARAMELLISERAD VITVINSSÅS KANTARELLER, BLADSPENAT OCH FRITERAT PIGGVARSSLAG

Gratinated Turbot with Caramelised White Wine sauce, Chanterelles & Spinach

PÅ TAVLAN I KVÄLL... DAGSPRIS

KVÄLLENS VÄL AV KÖTT

Chefs choice of Meat

OXFILET AFRICANA 435,-

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

Tenderloin Africana Served with Classic Accompaniments

KVÄLLENS OST FRÅN LE COMPTOIR

Selection of Cheese From Le Comptoir

HEMGJORD VANILJGLASS MED SÄSONGENS BÄR 175,- M. CHOKLADSÅS 155,-

Homemade Vanilla Ice Cream w. Late Summer Berries

175,-

w. Chocolate Sauce

155,-

VI REKOMMENDERAR....5 CL MOSCATO D'ASTI 89,-

BJÖRNBÄRSPAJ 175,-

M. BAKAD CRÈME ANGLAISE HASSELNÖTSCRUNCH OCH PUNSCHGLASS

Blackberry Pie w. Crème Anglaise Hazelnutcrunch and Swedish Punsch Ice Cream.

VI REKOMMENDERAR....5 CL BEERENAUSSLESE RIESLING 89,-

CRÈME BRÛLÉE 125,-

VI REKOMMENDERAR....5 CL L'ILHOT BERGERON SAUTERNES 89,-

KVÄLLENS SORBET 95,-

Sorbet of the Evening

KVÄLLENS TRYFFEL 65,-

Truffles of the Evening