

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 SENSOMMARTRYFFEL
Risotto Milanese w. chanterelles and late summer Truffles

GRÄDDSTUVAD KANTARELLTOAST 295,-
.....
TOAST PÅ LEVAIN, GAMMELKNAS OST, VARITION AV LÖK, KALIXLÖJROM OCH RIVEN SENSOMMARTRYFFEL
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

PIGGVAR 595,-
.....
GRATINERAD PIGGVARFILÉT MED KAREMELLISERAD VITVINSSÅS, KANTARELLER, BLADSPENAT OCH FRITERAT PIGGVARSSLAG
Gratinated Turbot with Caramelised White Wine sauce, Chanterelles & Spinach

OXFILET AFRICANA 435,-
.....
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana Served with Classic Accompaniments

DESSERT

HEMGJORD VANILJGLASS MED SÄSONGENS BÄR 175,-
.....
Homemade Vanilla Ice Cream w. Late Summer Berries

CRÈME BRÛLÉE 125,-
.....

