

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

VITELLO TONNATO 245,-

FINT SKUREN KALV MED TONFISKDRESSING BRYNT SMÖR, KAPRIS OCH PARMESAN
Thinly sliced veal in Tuna dressing, Browned butter, capers and Parmeggiani

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

OXSVANSRAGU ALLA RIGATONI 295,-
Ragout w oxtail Alla Rigatoni

PARMESANGRATINERAD LUBB 455,-
SERVERAS MED KAMMUSSLA, KARAMELLISERAD CHAMPAGNESÅS OCH BRYSSSELKÅL
Gratinated with Caramelised Champagne sauce & Brussel Sprouts

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

DESSERT

HEMGJORD VANILJGLASS MED SÄSONGENS BÄR 165,-
Homemade Vanilla Ice Cream w. Late Summer Berries

PINA COLADA DEMONTÉE 165,-
BABA AU RHUM MED PICKLAD ANNANAS & KOKOSSORBET
Baba Au Rhum w pickled Pineapple and Coconut Sorbet

CRÈME BRÛLÉE 125,-



GRAND HOTEL
MARSTRAND