

GRAND HOTEL
MARSTRAND

SNACKS & OSTRON

Snacks & Oysters

NATURELLA OSTRON 50,-/STYCK

FIN DE CLAIRE ELLER CHIBOOTOK

Fresh Oysters, Served Natural

OSCIETRAKAVIAR 30 GRAM 795,-

GRÄSLÖK, RÖDLÖK, SMETANA, SMÖRSTEKT TOAST

Oscietra Caviar on Toast Melba Served with Smetana, Red Onion and Chives

OSTRON GRATINÉE 75,-/STYCK

VÄSTERBOTTENOST, SCHALLOTTENLÖK & SPENAT

Gratinated Oysters Västerbotten cheese echallots & Spinach

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN 395,-

PÅ TOAST MED GRÄDDFIL, GRÄSLÖK OCH FINSKUREN RÖDLÖK

Vendace Roe on toast w. sourcream chives and red onions

FÖRRÄTTER

Starters

VIT SPARRIS

285,-

MED NYSLAGEN PARMESANHOLLANDAISE, FORELLSOM, ÖRTKRUTONGER & LITEN SALLAD

White Asparagus with Parmeggiano Hollandaise, Trout Roe, Herbfried Croutongs and microsallad

KALLRÖKT LAX

235,-

SERVERAD MED GJUTEN PEPPARROT OCH SALLAD PÅ GRÖNT ÄPPLE & FÄNKÅL

Cold Smoked Salmon, Horseradish Panna Cotta and Fennel & Green Apple Sallad

TARTAR PÅ OXE

295,-

SYLTADE KARL-JOHANSVAMP, ÄGGCRÈME, LÖJROM & SILVERLÖKSCRUDITÉ

Beef Tartar w. pickled Ceps, Eggcream, Vendace Roe & Silver Onion Crudité

TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR

375,-

Tenan's Gratinated Crayfish

VARMRÄTTER

Main

ENTRÉCÔTE AV LAMM

395,-

ÖRTBAKAD LAMMENTRÉCÔTE M ROSTAD VITLÖKSSKY, PUMPAPURÉ OCH SENVINTERPRIMÖRER.

Lamb Ribeye with a herbcrust Roasted garlicjus, Pumpkin puré & late wintervegetables.

UCNSBAKAD SKREITORSK

435,-

SERVERAD MED GRILLAD GRÖN SPARRIS, DRAGON, DILL, CHAMPAGNESÅS TOPPAD MED FORELLROM

Loin of "Skrei" Cod w. green spring Asparagus, Estragon, Dill Champagnesauce & Trout Roe

OXFILÉ AFRIKANA

435,-

OXFILÉ I MUSTIG CURRY MED KLASSISKA TILLBEHÖR

Our Classic dish of Beef Tenderloin in Curry with classic accomdiments

WALLENBERGARE

295,-

SERVERAS MED BRYNT SMÖR, POTATISPURÉ, LINGON, PRESSCURKA & GRÄDDIG CALVADOSSÅS

Gratinated Turbot with Caramelised White Wine sauce, Chanterelles & Spinach



PÅKSSUPÉ

Eastermenu

CRÉME PÅ NÄSSLOR OCH SPENAT

SERVERAS MED POCHERAT ÄGG, HOLLANDAISESÅS & KRISPIGT RÅGBRÖD

Cream of Nettles & Spinach w. poached egg sauce Hollandaise and crispy rye bread crumbs

KALLRÖKT LAX

SERVERAD MED GJUTEN PEPPARROT OCH SALLAD PÅ GRÖNT ÄPPEL & FÄNKÅL

Cold Smoked Salmon, Horseradish Panna Cotta and Fennel & Green Apple Sallad

ENTRÉCÔTE AV LAMM

ÖRTBAKAD LAMMENTRÉCÔTE MED ROSTAD VITLÖKSSKY, PUMPAURÉ OCH SENVINTERPRIMÖRER.

Lamb Ribeye with a herbcrust Roasted garlicjus, Pumpkin puré & late wintervegetables

LJUMMEN RABARBERSOPPA

MED MANDELBISKVI & HEMGJORD VANILJGLASS

Luke warm Rhubarb Soup & homemade Vanilla Ice Cream

795,-

DESSERT

Desserts

HEMGJORD VANILJGLASS MED SÄSONGENS BÄR

175,-

Homemade Vanilla Ice Cream w. Late Summer Berries

CRÉME BRÛLÉE

135,-

Crème Brûlée

LJUMMEN RABARBERSOPPA MED MANDELBISKVI & HEMGJORD VANILJGLASS

165,-

Luke warm Rhubarb Soup, Almond-bisquit & Homemade Vanilla Ice cream

,

KVÄLLENS OST FRÅN LE COMPTOIR

Cheese of the evening from Le Comptoir

125,-