



# GRAND HOTEL

## MARSTRAND

### *Ostron & kaviar*

OYSTERS & CAVIAR

*Ostron Naturelle* FIN DE CLAIRE 50,-/STYCK

FRENCH FIN DE CLAIRE OYSTERS

*Ostron Gratinée* 75,-/STYCK

Gratinerade ostron med västerbottensost, spenat & schallottenlök

GRATINATED OYSTERS WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE, SPINACH & SHALLOTS

*Löjrom från Bottenviken* 395,-

På smörstekt toast med gräddfil, rödlök & gräslök

VENDACE ROE ON TOAST WITH SOURCREAM, RED ONIONS & CHIVES

*Oscietra Caviar* 30 GRAM 795,-

På smörstekt toast med smetana, rödlök & gräslök

OSCIETRA CAVIAR ON TOAST MELBA WITH SMETANA, RED ONIONS & CHIVES

### *Förrätter*

STARTERS

*Vit sparris* 285,-

Med nyslagen parmesan-hollandaise, forellrom & örtkrutonger

WHITE ASPARAGUS WITH PARMIGIANO HOLLANDAISE,  
TROUT ROE & HERB CROUTONS

*Kallrökt lax* 235,-

Hemrökt lax med ramslökscrème, riven pepparrot, äpple & fänkålssallad

COLD-SMOKED SALMON WITH RAMSON CREAM, HORSERADISH,  
APPLE & FENNEL SALLAD

*Tartar på oxe* 295,-

Finskuren oxfile med karljohansvamp, äggcrème, löjrom & silverlöks-crudité

BEEF TARTAR WITH PICKLED CEPS, EGG CREAM, VENDACE ROE &  
SILVER ONION CRUDITÉ

*Tenans gratinerade Bohuskräftor* 375,-

TENAN'S GRATINATED CRAYFISH



# GRAND HOTEL

## MARSTRAND

### *Varmrätter*

MAIN COURSES

*Wallenbergare* 295,-

Med potatispuré, gräddig Calvadosås, lingon & pressgurka  
BREADED VEAL PATTY WITH MASHED POTATOES, CREAMY  
CALVADOS SAUCE, LINGONBERRIES & PICKLED CUCUMBERS

*Entrecôte av lamm* 395,-

Örtbakad lamm-entrecôte med rostad vitlökssky, morotspuré & smörstekta vårprimörer  
HERB-ENCRUSTED LAMB ENTRECÔTE WITH ROASTED GARLIC JUS,  
CARROT PURÉE & BUTTER-FRIED SPRING VEGETABLES

*Ugnsbakad skreitorsk* 435,-

Med grillad grön sparris, champagnesås smaksatt med dill & dragon, toppad med forellrom  
LOIN OF NORWEGIAN SKREI COD WITH GREEN ASPARAGUS, CHAMPAGNE  
SAUCE WITH DILL & TARRAGON, TOPPED WITH TROUT ROE

*Oxfileé Afrikana* 475,-

Oxfileé i mustig currysås med ris & klassiska tillbehör  
TENDERLOIN AFRICANA IN CURRY SAUCE WITH RICE &  
CLASSIC ACCOMPANIMENTS

### *Ost & desserter*

CHEESE & DESSERTS

*Kvällen ost från Le Comptoir* 125,-

CHEESE OF THE EVENING FROM BISTRO LE COMPTOIR

*Hemmagjord vaniljglass med säsongens bär* 165,-

HOMEMADE VANILLA ICE CREAM WITH SEASONAL BERRY COMPOTE

*Crème brûlée* 165,-

CRÈME BRÛLÉE

*Isad rabarbersoppa med mandel & vaniljglass* 165,-

CHILLED RHUBARB SOUP WITH ALMONDS & VANILLA ICE CREAM