



# 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* 315,-

---

Med nyslagen parmesan-hollandaise, löjrom & örtkrutonger

WHITE ASPARAGUS WITH PARMIGIANO HOLLANDAISE,  
VENDACE ROE & HERB CROUTONS

*Halstrad pilgrimsmussla* 245,-

---

Med citronkräm, bakad tomatillo & nuoc cham

GRILLED SCALLOP WITH LEMON CREAM, BAKED TOMATILLO  
& NUOC CHAM

*Tartar på oxe* 295,-

---

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

BEEF TARTAR WITH PICKLED CEPES, 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 Calvadossås, 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 torskrygg* 435,-

Med grillad grön sparris, champagnesås smaksatt med dill & dragon, toppad med forellrom

LOIN OF COD WITH GREEN ASPARAGUS, CHAMPAGNE SAUCE WITH DILL & TARRAGON, TOPPED WITH TROUT ROE

*Kvällens plattfisk grenobloise* DAGSPRIS

À la meunière med färskpotatis, rödbetor, kapris, citron & dill

TODAY'S FLATFISH À LA MEUNIÈRE WITH NEW POTATOES, BEETROOT, CAPERS, LEMON & DILL

*Oxfile Afrika* 475,-

Oxfile 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