



# GRAND HOTEL

MARSTRAND

## *Ostron & kaviar*

OYSTERS & CAVIAR

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

---

FRENCH FIN DE CLAIRE OYSTERS

*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

*Löjrom från Bottenviken* 395,-

---

På smörstekt toast med gräddfil, rödlök & gräslök

VENDACE ROE ON TOAST WITH SOURCREAM,  
RED ONIONS & CHIVES

*Tenans gratinerade Bohuskräftor* 375,-

---

TENAN'S GRATINATED CRAYFISH

*Tartar på oxe* 295,-

---

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

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



# GRAND HOTEL

MARSTRAND

## *Varmrätter*

MAIN COURSES

*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, raspad pepparrot, citron & dill

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

*Wallenbergare* 295,-

Med potatispuré, gräddig Calvadossås, lingon & pressgurka

BREADED VEAL PATTY WITH MASHED POTATOES, CREAMY  
CALVADOS SAUCE, LINGONBERRIES & PICKLED CUCUMBERS

*Oxfile Afrikana* 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