



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Ostron & kaviar

OYSTERS & CAVIAR

OSTRON NATURELLE	FIN DE CLAIRE	49,-/STYCK
Serveras med mignonettesås & citron	GILLARDEAU N° 3	75,-/STYCK
<i>French fresh oysters served with mignonette sauce & lemon</i>		
OSTRON ROCKEFELLER		75,-/STYCK
Gratinerade ostron med spenat, parmesankräm & schalottenlök		
<i>Gratinated oysters with spinach, parmesan cream & shallots</i>		
OSTRON CHAMPAGNE		90,-/STYCK
Serveras med ostronemulsion, champagne-vinaigrette, potatiskrisp & citrontimjan		
<i>Oysters served with oyster emulsion, champagne vinaigrette, potato crisps & lemon thyme</i>		
KALIXLÖJROM eller GRANDS EGEN STENBITSROM		375,- / 275,-
På smörstekt toast med crème fraîche från Normandie, rödlök, gräslök, dill & citron		
<i>Vendace or lumpfish roe on toast with Normandy crème fraîche, red onions, chives, dill & lemon</i>		
OSCIETRA CAVIAR	30 GRAM	795,-
På smörstekt toast med crème fraîche från Normandie, rödlök, gräslök, dill & citron		
<i>Oscietra caviar on toast with Normandy sourcream, red onions, chives, dill & lemon</i>		

Förrätter

STARTERS

KANTARELLTOAST	245,-
Smörstekt toast med stuvade kantareller, toppad med löjrom & riven parmesan	
<i>Steamed chanterelles on toast, topped with salmon roe & grated parmesan</i>	
KAMMUSSLOR	275,-
Med ärtpuré, kycklingmiso-velouté, picklad gulbeta, krispigt kycklingskinn & parmesan	
<i>Scallops with pea purée, chicken miso velouté, pickled yellow beetroot, crispy chicken skin & parmesan</i>	
TENANS BOHUSKRÄFTOR	395,-
Gratinerade havskräftor på klassiskt vis	
<i>Tenan's classic gratinated crayfish</i>	
TONFISK-TARTAR	235,-
Med friterad schalottenlök, forellrom, syrad gurka, äpple, dill, äppelvinaigrette & citronkräm	
<i>Tuna tartare with fried shallots, trout roe, pickled cucumber, apple, dill, apple vinaigrette & lemon cream</i>	
TOAST PELLE JANZON	295,-
Utbankad oxfilé på toast med pepparrotskräm, löjrom, confiterad äggula, rödlök & pepparrot	
<i>Flattened tenderloin on toast, horseradish cream, salmon roe, egg yolk confit, red onion & horseradish</i>	
KRISPIG KALVBRÄSS	295,-
Med jordärtskockspuré, röda endiver, brynt yuzu-smör, blodapelsin-vinaigrette & parmesan	
<i>Crispy sweetbread with sunchoke purée, red endives, browned yuzu butter & blood orange vinaigrette</i>	



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Varmrätter

MAIN COURSES

SKOGSSVAMP-RISOTTO	325,-
--------------------	-------

Med sommartryffel, syrade kantareller & riven parmesan

Wild mushroom risotto with summer truffles, pickled chanterelles & grated parmesan

KVÄLLENS PLATTFISK	DAGSPRIS
--------------------	----------

Fråga din servitris

Tonight's flatfish; ask your waitress

BAKAD PIGGVAR PÅ BEN	595,-
----------------------	-------

Med varmrökt fläsk, kantareller, glacerade steklökar, rödvinssås & potatis

Baked turbot with hot-smoked pork, chanterelles, glazed pearl onions, red wine sauce & potatoes

KUMMEL CONFIT	485,-
---------------	-------

Med blåmusslor, chorizo, vaxbönor, musselvelouté, rostad steklök & färskpotatis

Hake confit with blue mussels, chorizo, wax beans, mussel velouté, roasted onions & new potatoes

TORSK CLASSIC	525,-
---------------	-------

Med räkor, ägg, pepparrot, brynt smör, citron & kokt potatis

Cod Classic with shrimps, egg, horseradish, browned butter, lemon & boiled potatoes

SPETSKÅLSDOLME PÅ KALV	395,-
------------------------	-------

Med anklever-velouté, morötter, sockerärter & färskpotatis

Cabbage dolma on veal with duck liver velouté, carrots, sugar peas & new potatoes

STEAK FRITES	525,-
--------------	-------

Grain-fed entrecôte, sauce bordelaise med duxelle, tomattärningar, persilja & pommes frites

Grain-fed entrecôte, sauce bordelaise with duxelle, tomato cubes, parsley & fries

OXFILÉ AFRIKANA	495,-
-----------------	-------

Oxfile i mustig currysås med ris & klassiska tillbehör

Grand's Tenderloin Africana in curry sauce with rice & classic accompaniments