

Ostron & kaviar

OYSTERS & CAVIAR

OSTRON NATURELLE FIN DE CLAIRE 49,- / STYCK

Serveras med mignonettesås & citron

French fresh oysters served with mignonette sauce & lemon

OSTRON ROCKEFELLER 75,- / STYCK

Gratinerade ostron med spenat, parmesankräm & schalottenlök

Gratinated oysters with spinach, parmesan cream & shallots

KALIXLÖJROM eller GRANDS EGEN STENBITSROM 375,- / 275,-

På smörstekt toast med crème fraîche från Normandie, rödlök, gräslök, dill & citron

Vendace or lumpfish roe on toast with Normandy crème fraîche, red onions, chives, dill & lemon

OSCIETRA CAVIAR 30 GRAM 795,-

På smörstekt toast med crème fraîche från Normandie, rödlök, gräslök, dill & citron

Oscietra caviar on toast with Normandy sourcream, red onions, chives, dill & lemon

Förrätter

STARTERS

KANTARELLTOAST 245,-

Smörstekt toast med stuvade kantareller, toppad med löjrom & riven parmesan

Stewed chanterelles on butter-fried toast, topped with salmon roe & grated parmesan

TENANS BOHUSKRÄFTOR 395,-

Gratinerade havskräftor på klassiskt vis

Tenan's classic gratinated crayfish

TONFISK-TARTAR 235,-

Med friterad schalottenlök, forellrom, syrad gurka, äpple, dill, äppelvinaigrette & citronkräm

Tuna tartare with fried shallots, trout roe, pickled cucumber, apple, dill, apple vinaigrette & lemon cream

TOAST PELLE JANZON 275,-

Utbankad oxfilé på toast med pepparrotskräm, löjrom, confiterad äggula, rödlök & pepparrot

Flattened tenderloin on toast, horseradish cream, salmon roe, egg yolk confit, red onion & horseradish



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Varmrätter

MAIN COURSES

SKOGSSVAMPSRISOTTO 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

TORSK BOURGUIGNON 475,-

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

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

WALLENBERGARE 295,-

Med potatispuré, gräddig Calvadossås, lingon & pressgurka

Breaded veal patty with mashed potatoes, creamy calvados sauce, lingonberries & pickled cucumbers

STEAK FRITES 525,-

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

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

OXFILÉ AFRIKANA 495,-

Oxfilé i mustig currysås med ris & klassiska tillbehör

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

Ost & desserts

CHEESE & DESSERTS

KVÄLLENS OST FRÅN LE COMPTOIR 125,-

Cheese of the evening from Bistrot Le Comptoir

KVÄLLENS PAJ MED DIPLOMATKRÄM 155,-

Pie of the evening with diplomat cream

HEMMAGJORD VANILJGLASS MED SÄSONGENS BÄR 175,-

Homemade vanilla ice cream with seasonal berries

CRÈME BRÛLÉE 125,-

KVÄLLENS SORBET 85,-

Sorbet of the evening

KVÄLLENS TRYFFEL 55,-

Truffle of the evening