



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Hummersupé 2026

NYKOKT HUMMERKLO

CEVICHE PÅ HUMMER

NYKOKT SÖRVIKSHUMMER *ELLER* GRATINERAD HUMMER JOHANNA

KVÄLLENS OST

PÄRONCAMELKOMPOTT

1.695,-

Ostron & kaviar

OSTERS & 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

Förrätter

STARTERS

LITEN HÖSTSVAMPSRISOTTO

195,-

Med riven sensommartryffel, syrade kantareller & riven parmesan

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

NYKOKT HUMMERKLO

295,-

Med pumpapuré, blodgrapefrukt-gelé, grapefruktjuice & rostade oliver

Boiled lobster claw with pumpkin purée, red grapefruit jelly, grapefruit juice & roasted olives

CEVICHE PÅ HUMMER

315,-

I hembakad tortilla med pilgrimsmussla, stenfrukter, päron, gurka, dill & hummermajonnäs

Lobster ceviche in a tortilla with scallop, stone fruit, pear, cucumber, dill & lobster mayonnaise

TENANS BOHUSKRÄFTOR

395,-

Gratinerade havskräftor på klassiskt vis

Tenan's classic gratinated crayfish



GRAND HOTEL

MARSTRAND

Varmrätter

MAIN COURSES

HÖSTSVAMPSRISOTTO	325,-
Med riven sensommartryffel, syrade kantareller & riven parmesan <i>Wild mushroom risotto with summer truffles, pickled chanterelles & grated parmesan</i>	
TORSK BOURGUIGNON	475,-
Med varmrökt fläsk, kantareller, glacerade steklökar, rödvinssås & potatis <i>Baked cod with hot-smoked pork, chanterelles, glazed onions, red wine sauce & potatoes</i>	
NYKOKT SÖRVIKSHUMMER	895,-
Halv hummer med nyslagen hollandaisesås & brynt smör <i>Boiled half Sörvik lobster with freshly whisked hollandaise sauce & brown butter</i>	
GRATINERAD HUMMER JOHANNA	895,-
Halv hummer med svamp, schalottenlök, västerbottensost, dijonsenap & dragon <i>Gratinated half lobster with mushrooms, shallots, Västerbotten cheese, Dijon mustard & tarragon</i>	
WALLENBERGARE	295,-
Med potatispuré, gräddig Calvadossås, lingon & pressgurka <i>Breaded veal patty with mashed potatoes, creamy Calvados sauce, lingonberries & pickled cucumbers</i>	
OXFILÉ AFRIKANA	495,-
Oxfilé i mustig currysås med ris & klassiska tillbehör <i>Grand's Tenderloin Africana in curry sauce with rice & classic accompaniments</i>	

Ost & desserter

CHEESE & DESSERTS

KVÄLLENS OST	135,-
Krämig Le Barisien från Le Comptoir med fikonmarmelad & fröknäcke <i>Creamy Le Barisien cheese from Le Comptoir with fig jam & seed crackers</i>	
PÄRONCAMELKOMPOTT	155,-
Med hasselnötter & päronsorbet <i>Pear caramel compote with hazelnuts & pear sorbet</i>	
HEMMAGJORD VANILJGLASS MED SÄSONGENS BÄR	175,-
<i>Homemade vanilla ice cream with seasonal berries</i>	
CRÈME BRÛLÉE	125,-