GRAND HOTEL
MARSTRAND

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

Förrätter
STARTERS

HUMMERBISQUE — 295,-

Serveras med västerbottensost-sticks
Lobster bisque served with Västerbotten cheese sticks

TENANS BOHUSKRÄFTOR — 395,-

Gratinerade havskräftor på klassiskt vis
Tenan's classic gratinated crayfish

GRAND HOTEL
MARSTRAND

Varmrätter
MAIN COURSES

STEKT RÖDTUNGA PÅ BEN — DAGSPRIS

Serveras med räkor, äpple, dill, brynt smör & dillslungad potatis
Pan-fried lemon sole on the bone served with shrimp, apple, dill, brown butter & dill-tossed potatoes

KOKT LÄTTRIMMAD TORSKRYGG — 485,-

Med smörad kycklingvelouté, smörsekt skogssvamp & parmesankryddad potatispuré
Poached cured cod loin with a chicken velouté, butter-sautéed wild mushrooms & parmesan potato purée

OXFILÉ AFRIKANA — 495,-

Oxfilé i mustig currysås med ris & klassiska tillbehör
Grand's Tenderloin Africana in curry sauce with rice & classic accompaniments

Desserter
DESSERTS

HEMMAGJORD VANILJGLASS — 175,-

Serveras med hjortronmylta & kaksmulor
Homemade vanilla ice cream served with cloudberry compote & cookie crumbs

ÄPPELTARTELETT MED CALVADOSGRÄDDE — 155,-

Apple tartlet with Calvados cream