BISTROMENY

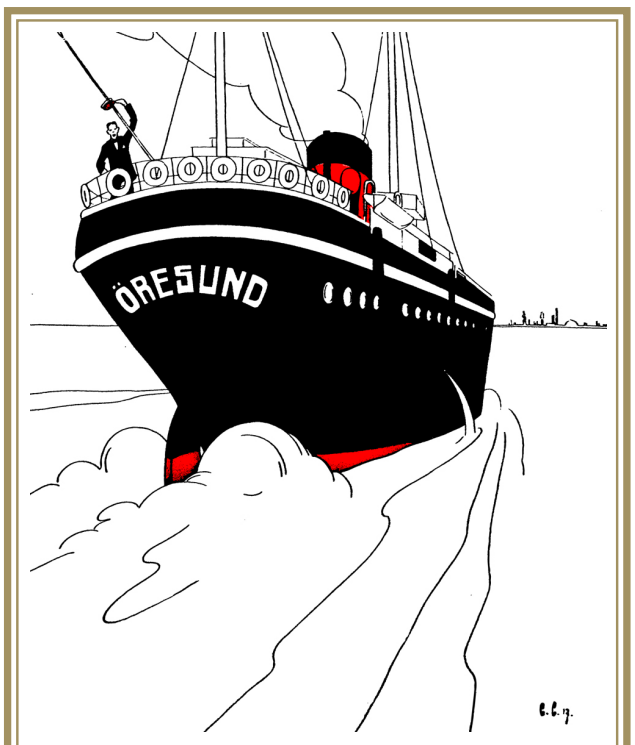
GOURMANDISES

POTATISCHIPS	**50 kr**
GRAND HOTELS SALTADE, BLANDADE NÖTTER	**55 kr**
GRÖNA OLIVER	**75 kr**
POMMES FRITES, AIOLI	**95 kr**
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, AIOLI	**95 kr**
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	**125 kr**
GAMBRINUS OST & CHARK picklad lök, marmelad & nötbröd	**225 kr**
SÄSONGENS OSTRON fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	**1 st 65 kr** **6 st 325 kr**
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	**1 st 40 kr** **6 st 200 kr**

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	**40 g 395 kr**
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	**30 g 995 kr**
OXTARTAR cornichon, picklad beta, kapris, inkokt senapsfrö, bakad äggula + ossetra caviar	**60 g 195 kr** **140 g 295 kr** **10 g 295 kr**
PATÉ PÅ SKOGSSVAMP grillad levain, kantareller, grottost, dubbel fraiche, granskott, syrad lök	**195 kr**
GRAND´S LERPOTTASILL pocherat ägg, brynt smör	**195 kr**
GRAVAD RÖDING havskräfta, picklad kålrabbi, skaldjursemulsion, friterad persiljerot	**235 kr**
FRITERAD KALVBRÄSS sauce Périgord, svart tryffel, fänkål, citron	**245 kr**
RÄK- & HUMMERSKAGEN eldad gurka, smörstekt levain	**225 kr**
GRANDSALLAD chèvre, valnötter, bakad gulbeta	**195 kr**
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS **+ Kalix Löjrom** välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	**255 kr/ 315 kr** **30 g 490 kr / 550 kr**

GAMBRINUS



VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

GRILLAD FLÄSKKOTLETT
grönpepparsås, gröna bönor, körvel, friterad kapris
225kr

STEKT TORSKRYGG
gremolata, grillad citron, salladslök, confiterad tomat, rostad potatis
245kr

RISOTTO
brynt smör, mascarpone, hasselnötter, pumpa, Parmigiano
225kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe

Grands klassiker

HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli, pommes frites	**295 kr**
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	**315 kr**
VILDAND FRÅN VALLÅKRA sherrysky, kastanjer, svartrot, puntarelle, rattepotatis	**435 kr**
GRILLAD RYGGBIFF sauce bordelaise, champinjon, rödvinbrässerad schalotten, Pommes Anna	**435 kr**
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinssås, kaprissmör, ärtor, pommes frites	**335 kr**
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	**295 kr**
CHATEAUBRIAND rattatouille, pommes frites, tryffelsmör, rödvinssås	**2 pers 1195 kr**
GRILLAD BLOMKÅL smörstekta murklor, jordärtskocka, Parmigiano, buerre monté	**295 kr**
HELSTEKT PIGGVAR black butter, potatispuré, sockerärta	**2 pers 1195 kr**
CONFITERAD HÄLLEFLUNDRA blåmussel-buerre blanc, svartkål, palsternackspuré	**425 kr**

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	**145 kr**
CHOKLADTARTELETTE karamelliserad äppelkompott, mörk choklad ganache, apelsin-och vit chokladchantilly	**145 kr**
HONUNGSGLACERADE PÄRON halloncoulis, hasselnötscrumble, vaniljmousse	**145 kr**
ANANASKAKA sesamflarn, passionsfruktsganache, matcha, vit chokladcrème	**145 kr**
GRANDS OSTSERVERING Den vide dame, nötbröd, krikoncrème	**145 kr**
KAFFEGODIS	**95 kr**
CHOKLADTRYFFEL	**1 st 35 kr** **5 st 155 kr**

DRYCK

VITT VIN

CHARDONNAY 155 / 775 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike

RIESLING 155 / 775 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace

VERDEJO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

SAUVIGNON BLANC 145 / 725 kr
J. de Villebois, Loire, Frankrike

CHABLIS LE CLASSIQUE 185 / 925 kr
Pascal Bouchard, Frankrike

RÖTT VIN

PINOT NOIR 170 / 850 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien

CÔTES DU RHÔNE 155 / 775 kr
Les Vignerons d'Estézarques
Rhône, Frankrike

BARBERA D´ASTI 155 / 775 kr
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien

SAINT EMILION GRAND CRU 225 / 1095 kr
Galius, France

TEMPRANILLO 135 / 675 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien

ROSÉ VIN

LA ROCHE 135 / 675 kr
Languedoc, Roussillon, Frankrike

MOUSSERANDE

CREMANT D' ALSACE 155 / 890 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard,
Cuveé Grand Hotel

CHAMPAGNE 225 / 1290 kr
Bollinger Special Cuvée Brut

Gosset Extra Brut 1.5 ltr 2600 kr

ÖL

PÅ FAT

HEINEKEN, LAGER 50 cl 105 kr
Holland

SITTING BULLDOG, 50 cl 125 kr
INDIA PALE ALE
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 50 cl 125 kr
Tjeckien

MURPHY'S, STOUT 50 cl 125 kr
Irland

MARIESTADS ALKOHOLFRI 50 cl 85 kr
Sverige

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN 33 cl 95 kr
Grand's Lager, Winter Bock

MELLERUDS PILSNER 33 cl 95 kr
Sverige

PAULANER, WEISSBIER 50 cl 125 kr
Tyskland

PERONI, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95kr
Italien

WISBY 33 cl 95 kr
STOUT, KLOSTER,
SLEEPY BULLDOG PALE ALE EKO
Sverige

ALKOHOLFRITT

MELLERUDS PILSNER 0,5% 33 cl 75 kr
Sverige

SHIP FULL OF IPA 33 cl 75 kr
Sverige

MIKKELLER, 33 cl 90 kr
DRINKIN' THE SUN
Danmark

ÄPPELMUST 75 kr
Österlen

RABARBER 75 kr
Grudeholm, Vellinge, Svergie

MOUSSERANDE VINBÄRSDRYCK 75 kr
Rudenstams, Vättern, Sverige

CIDER 75 kr
Äpple, Rabarber eller Fläder
Golden Cider, Österlen

GINGER BEER 75 kr
Bundaberg, Australien

LÄSK 45 kr
Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale,

JUICE 45 kr

ALKOHOLFRITT VIN

ODD BIRD, BLANC DE BLANC 20 cl 85 kr
Frankrike

CHAVIN ZERO CHARDONNAY 20 cl 85 kr
Frankrike

CHAVIN ZERO SYRAH 20 cl 85 kr
Frankrike

SÖTT VIN 6 cl

TOKAJI LATE HARVEST 100 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern

MERLOT SPÄTLESE 100 kr
Tschida, Burgenland, Österrike

10 YEARS OLD TAWNY PORT 100 kr
Taylors, Douro, Portugal

SAUTERNES 100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike

MOSCATEL DE SETÚBAL 100 kr
Joao Barbosa, Portugal

MOSCATO D'ASTI 100 kr
Fratelli, Italien

SPRIT 1 cl

GRAND SNAPS 5 cl 145 kr
Vår egen hussnaps som endast serveras i
denna byggnad. En mjuk och avrundad smak
som passar det Skandinaviska köket

LUNDASNAPS 30 kr
Mild och rund smak med toner av fläder,
pomerans och havtorn

ROM X.O 35 kr
Planteray, Barbados

COGNAC 1:ER CRU 35 kr
Ferrand, Cognac, Frankrike

WHISKY 12 Y.O SHERRY CASK 45 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland

LUNCHMENY