



Instruktioner

Hummerbisque, blomkål från Vintrie, friterad lök, maltvinäger

- Skaldjursfond (skaldjur, mussla, lök, vitlök, fänkål, selleri, vinäger, vin(SULFIT), cognac, grädde (LAKTOS), gädda, torsk, havskräfta, räkor, hummer, ägg, örter, salt, peppar, olja, blomkål, smör)

Timjanstekt kotlett av rapsgris, friterad persiljerot, lagrad prästost, från Kristianstad, picklat äpple, kanelsky och potatiskaka

- Fläskkotlett, örter, salt, peppar, persiljerot, prästost, ägg, grädde (LAKTOS), crème fraiche, äpple, ättika (SULFIT), socker, demi glace (vatten, brynta oxben, grönsaker (lök, morot), rödvin (SULFIT), tomatpuré, vitlök, lagerblad, svartpeppar), vinäger (SULFIT), kanel, potatis, maizena, vitlök

Grand Deli

Klostergatan 11 221 04 Lund 046-280 64 00 www.granddeli.se

