



ÖPPETTIDER
MÅNDAG-FREDAG
11:30-00:00
LÖRDAG 12:30-00:00
SÖNDAG 12.30-22:00

GAMBRINUS KÖK ARBETAR MED LOKALPRODUCERADE OCH EKOLOGISKA RÅVAROR

SMÅPLOCK

GRAND HOTELS	
SALTA BLANDADE NÖTTER	55 kr
KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
SOCKERSALTADE GRÖNA NOCELLALOLIVER	75 kr
POTATISCHIPS	50 kr
ROSTADE MARCONAMANDLAR	75 kr

DAGENS RÄTT

LUNCH 11.30-15.00 175 kr

MÅNDAG

Rödvinbräserverad Oxkind
potatismos, persiljerot och grönkål

TISDAG

Dagens färsk fisk
jordärtsskocka, spenat och mandel

ONSDAG

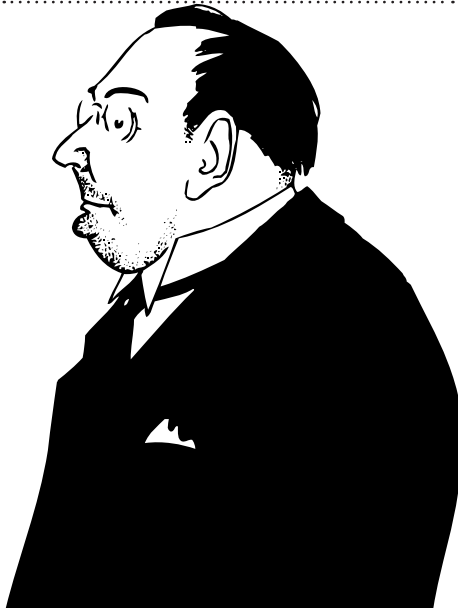
Kycklingköfte
gul ärta, morot, endive, lingon och yoghurt

TORSDAG

Dagens färsk fisk
zucchini, lök, gulbeta och gremolata

FREDAG

Nattbakad Fläskkarré
äpple, broccoli och rättika



OSTRON

FRANSKA CHIRON	35 kr/st
picklad rödlök	6 st 200 kr 12 st 395 kr

KAFFE/TE

Kaffet kommer från
Lilla Kafferosteriet i Malmö

Vi serverar just nu en kaffeblandning från
Carmo de Minas, Brasilien

BRYGGKAFFE	45 kr
ESPRESSO	39 kr
DUBBEL ESPRESSO	49 kr
CAPPUCCINO	49 kr
TE	55 kr

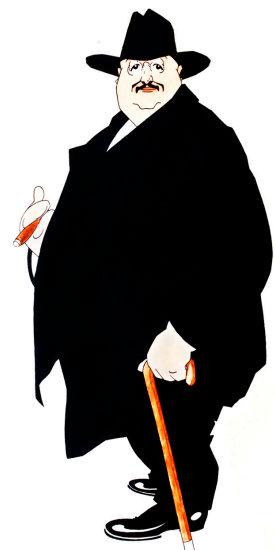
Något till kaffet
Cognac, Calvados, likör etc.
Se separat lista

À LA CARTE

VECKANS GRÖNA	190 kr
Falafel på gul ärta, morot endive, lingon & yoghurt	
TERRINE PÅ SVAMP	155 kr / 255 kr
svamp från Skåne, ekologisk ricotta från Ishøj, valnötter & salladsskott från Katslösa	
GRANDS RÅKSMÖRGÅS	255 kr / 295 kr
på mörkt eller ljus surdegsbröd	
STEN BROMAN	265 kr
WHISKYKÖTTBULLAR	
potatispuré, pressgurka & rårörda lingon	
HÄNGMÖRAD ENTRECOTE	
FRÅN SKÅNE	395 kr
jordärtsskocka, grönkål & saltad äggula	

OSTAR & DESSERTER

ÄPPLE FRÅN ORELUND	165 kr
hasselnötskaka, svartpepparkola & grädde från Furumossens Gårdsmejeri	
GRANDS MJUKGLASS	65 kr / 105 kr
på mjölk från furumossens mejeri	
NORDISKA OSTAR	1 st 95 kr
med marmelad och bröd	3 st 175 kr 5 st 215 kr
CHOKLAD TILL KAFFET	1 st 35 kr 5 st 155 kr





FRÅGA GÄRNA EFTER VÅR STORA VINLISTA OM NI ÖNSKAR ETT STÖRRE URVAL

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

CHAMPAGNE

2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet 170 kr
Mesnil Sur Oger

CREMANT DE ALSACE

CUVEÉ GRAND HOTEL 120 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Brut
Réserve

VITA VINER

2018 CHARDONNAY 165 kr
Montanet-Thoden, Bourgogne

2021 RIESLING 120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike

2021 ALBARIÑO 115 kr
Folklore, Rias Baixas, Spanien

2020 SAUVIGNON BLANC 125 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike

RÖDA VINER

2020 PINOT NOIR 165 kr
Montanet-Thoden, Bourgogne

2018 GRENACHE 125 kr
Petit Jo, La Roche Buisnière, Rhône

2017 SANGIOVESE 150 kr
Il Rosso, Conestabile della Staffa, Umbrien

2017 MERLOT 170 kr
Chateau Falfas, Bordeaux

2020 GARNACHA 115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien

SÖTA OCH STARKA VINER

2018 TOKAJI LATE HARVEST 95 kr 6 cl
Disznókö

10 YEARS OLD TAWNY 80 kr 6 cl
Grahams, Douro

2020 G.D. VAJRA 95 kr 6 cl
Moscato d'Asti

SNAPS & AQUAVIT

GRAND SNAPS 120 kr 5 cl

Vår egen kravmärkta jubileumssnaps med
smak av bl.a. kummin, fänkål och anis.

Övriga snapsar, se separat lista

DRINKAR

FRENCH GENTLEMEN

Seve Fournier & Mandarin Bergamot soda
155 kr

PINK GIN CAROLINE

Pink Gin, rabarberjuice & lime
155 kr

APEROL SPRITZ

Aperol, mousserande vin & soda
145 kr

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

79 kr

ALKOHOLFRI ÖL (33CL)

BITBURGER DRIVE, PILSNER 65 kr
Germany

DRINKIN´ THE SUN WHEAT ALE 90 kr
Denmark

SHIP FULL OF IPA 65 kr
Sweden

FATÖL

WISBY KLOSTER 95 kr 40 cl
Sverige

SITTING BULLDOG,
INDIA PALE ALE 95 kr 40 cl
Sverige

MELLERUDS 85 kr 40 cl
Sverige

GAMBRINUS, LAGER 105 kr 50 cl
Tjeckien

PAULANER, WEISSBIER
MIT HEFE 105 kr 50 cl
Tyskland

FLASKÖL (33CL)

BRYGGHUSET FINN 85 kr
IPA, California Lager, Wheat Blanc,
Winter BockSverige

PILSNER URQUELL 85 kr
Tjeckien

CARNEGIE, PORTER 95 kr
Sverige

PETER PALE & MARY 100 kr
GLUTENFRI LAGER
Mikkeller, Danmark



OPENING HOURS
 MON-FRIDAY 11:30-00:00
 SATURDAY 12:30-00:00
 SUNDAY 12:30-22:00

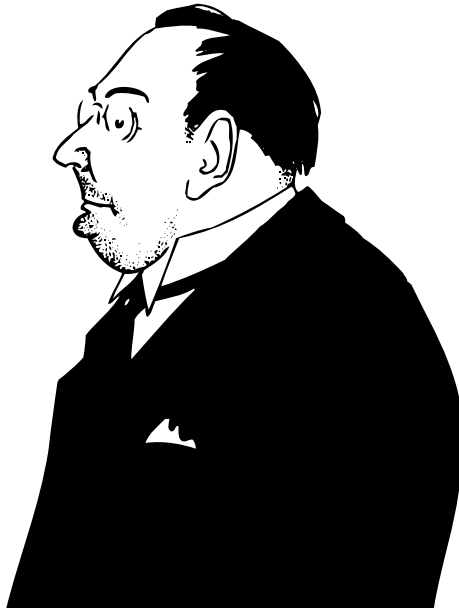
WE ALWAYS WORK WITH LOCAL AND ORGANIC PRODUCE

FINGER FOOD

GRAND HOTEL'S SALTED MIXED NUTS	55 kr
CRISPY PORK RINDS	65 kr
GREEN NOCELLA OLIVES	75 kr
POTATO CRISPS	50 kr
ROASTED MARCONA ALMONDS	75 kr

TODAY'S SPECIAL
 LUNCH 11.30-15.00 175 kr

MONDAY Red wine braised ox cheek mashed potatoes, parsley root and kale
TUESDAY Today's fresh fish jerusalem artichoke, spinach and almonds
WEDNESDAY Chicken köfte yellow pea, carrot, endive, lingonberry and yogurt
THURSDAY Today's fresh fish zucchini, onion, yellow beet and gremolata
FRIDAY Night baked pork loin apple, broccoli and radish



OYSTERS

CHIRON FROM BRETAGNES	35 kr/each
pickled red onion	1/2 dozen 200 kr 1 dozen 395 kr

COFFEE/TEA

The coffee comes from
Lilla Kafferosteriet in Malmö.

Right now we are serving a coffee blend
from Carmo de Minas, Brazil.

COFFEE	45 kr
ESPRESSO	39 kr
DOUBLE ESPRESSO	49 kr
CAPPUCCINO	49 kr
TEA	55 kr

Something with your coffee.
Cognac, Calvados, liqueur etc.
See drink list

À LA CARTE

VEGETERIAN CHOICE	190 kr
falafel on yellow pea, carrot, endive, lingonberry and yoghurt	
MUSHROOM TERRINE FROM SKÅNE	
organic ricotta from Ishøj,	155 / 255 kr
walnuts & lettuce shoots from Katslösa	
GRAND PRAWN SANDWICH	255 / 295 kr
on white or dark sourdough bread	
STEN BROMAN'S WHISKY	265 kr
FLAVOURED MEATBALLS	
potato purée, pickled cucumber & lingon berry	
ENTRECOTE FROM SKÅNE	395 kr
jerusalem artichoke, kale & salted york	

CHEESE & SWEETS

APPLE FROM ORELUND	165 kr
hazelnut cake, black pepper caramel & cream from Furumossens farm diary	
SOFT ICE CREAM	65 kr / 105 kr
milk from the dairy of furumossens	
NORDIC CHEESES	1 pc 95 kr
with marmelade & bread	3 pcs 175 kr 5 pcs 215 kr
CHOCOLATE WITH YOUR COFFEE	1 pc 35 kr 5 pcs 155 kr





INTERESTED IN OUR EXTENSIVE WINE LIST? PLEASE ASK YOUR WAITER.

CHAMPAGNE & SPARKLING

CHAMPAGNE 170 kr
2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet,
Mesnil Sur Oger

CREMANT DE ALSACE 120 kr
CUVEÉ GRAND HOTEL
Domaine Jean-Marc Bernhard Brut
Réserve

WHITE WINE

2018 CHARDONNAY 165 kr
Montanet-Thoden, Burgundy

2021 RIESLING 120 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike

2021 ALBARIÑO 115 kr
Folklore, Rias Baixas, Spanien

2020 SAUVIGNON BLANC 125 kr
Hervé Villemade, Loire, Frankrike

RED WINE

2020 PINOT NOIR 165 kr
Montanet-Thoden, Burgundy

2018 GRENACHE 125 kr
Petit Jo, La Roche Buisnière, Rhône

2017 SANGIOVESE 150 kr
IL ROSSO, Conestabile della Staffa, Umbria

2017 MERLOT 170 kr
Chateau Falfas, Bordeaux

2020 GARNACHA 115 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien

SWEET & FORTIFIED

2018 TOKAIJ LATE HARVEST 95 kr 6 cl
Disznókő

10 YEARS OLD TAWNY 80 kr 6 cl
Grahams, Douro

2020 G.D. VAJRA 95 kr 6 cl
Moscato d'Asti

SNAPS AND AQUAVIT

GRAND SNAPS 120 kr 5 cl

Our own secret Aquavit recepie
flavoured with caraway and fennel among
other things

For other snaps varieties, see separate list

DRINKS

FRENCH GENTLEMEN

Seve Fournier & Mandarin Bergamot soda
155 kr

PINK GIN CAROLINE

Pink Gin, rhubarb juice & lime
155 kr

APEROL SPRITZ

Aperol, sparkling wine & club soda
145 kr

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

79 kr

NON-ALCOHOLIC BEER (33CL)

BITBURGER DRIVE, PILSNER 65 kr
Germany

DRINKIN´ THE SUN WHEAT ALE 90 kr
Denmark

SHIP FULL OF IPA 65 kr
Sweden

DRAUGHT BEER

WISBY KLOSTER 95 kr 40 cl
Sweden

SITTING BULLDOG,
INDIA PALE ALE 95 kr 40 cl
Sweden

MELLERUDS 85 kr 40 cl
Sweden

GAMBRINUS, LAGER 105 kr 50 cl
Czech Republic

PAULANER, WEISSBIER
MIT HEFE 105 kr 50 cl
Germany

BOTTLE BEER (33CL)

BRYGGHUSET FINN 85 kr
IPA, California Lager, Wheat Blanc,
Winter Bock, Sweden

PILSNER URQUELL 85 kr
Czech Republic

CARNEGIE, PORTER 95 kr
Sweden

PETER PALE & MARY 100 kr
GLUTENFREE LAGER
Mikkeller, Denmark