

BISTRO

GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR	65 kr
POTATISCHIPS	50 kr
GRAND HOTELS SALTADE, BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA OLIVER Nocellara eller gordal	75 kr
POMMES FRITES med confiterad aioli	95 kr
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA med confiterad aioli	95 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS OST & CHARK Vår bästa ost & chark med picklad lök, marmelad & surdegsbröd	225 kr
SÄSONGENS OSTRON	1 st 65 kr 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinäggrett, rökt soja	1 st 40 kr 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIXLÖJROM blinier, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR blinier, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
GRANDS RÅBIFF med traditionella tillbehör. + OSSETRA CAVIAR	60 g 195 kr 140 g 295 kr 10 g 295 kr
SVAMPTOAST pocherat ägg, tryffel, fermenterad ramslök	225 kr
SOS MED TRE SORTERS SILL senapssill, brantevikssill, stekt inlagd sill, ost lagrad 24 mån, rågbröd	195 kr
RÄK- & HUMMERSKAGEN syrad gurka, hyvlad champinjon, levaintoast	225 kr
ELDAD LAX libbstickaemulsion, citronsyrad fänkål, jordärtskocka	195 kr
GRANDSALLAD sotad getost, nektarin, valnötter	195 kr
PURJOLÖKSTERRIN tryffel, morot, gräslökspulver	195 kr
ÄGG ROYAL krabba, rostad majs, brynt smör, tryffel	245 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + KALIX LÖJROM Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	255 kr/ 295 kr 30 g 490 kr / 530 kr



VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30–15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

KYCKLINGKLUBBFILÉ
basilika, solrospesto, tomatbräserad
aubergine, citronsky
185KR

ÖRTBAKAD TORSKRYGG
smörbakad purjolök, krondillsolja,
vitvinsås, rostad mandel
225KR

BONDOMELETTE
kronärtskocka, grillad paprika, oliver,
citronricotta, lagrad ost
165KR



HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	295 kr
RYGGBIFF rökt oxmärg, rosmarinbakad tomat, baljväxter, pommes Boulangère	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinsås, kaprissmör, ärtor, pommes frites	325 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
TRYFFELRISOTTO stekta kantareller, bakad pumpa, grottost från Kristianstad	325 kr
CHATEAUBRIAND (2 personer) tryffel, pommes frites, säsongens gröna	1195 kr
SALVIASTEKT TUPPLÅR marsalasås, bakad rotselleri	325 kr
STEKT RÖDINGFILÉ smörbakad spetskål, stenbitsrom, Sandefjordsås, Cherie-potatis	395 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE havtornskompott	145 kr
CHOKLADTARTELETT hallonkompott, vaniljglass	145 kr
PAVLOVA mango, lime & passionsfrukt	145 kr
BJÖRNBÄR & KOKOS kokosmousse, björnbärsmarmelad, kokos- & mandelbiskvi	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Sort himmel, syltad vresros, endive, nötbröd	145 kr
KAFFEGODIS	95 kr

ATT DRICKA

RÖTT VIN		
PINOT NOIR	170 / 850 kr	
Pinot Noir, Logan Wines, Australien		
CÔTES DU RHÔNE	145 / 685 kr	
Les Vignerons d’Estézarques Rhône, Frankrike		
BARBERA D’ASTI	155 / 775 kr	
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien		
BORDEAUX BLEND	185 / 925 kr	
Château Bel-Air, Bordeaux, Frankrike		
TEMPRANILLO	125 / 625 kr	
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien		
VITT VIN		
CHARDONNAY	155 / 775 kr	
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike		
RIESLING	145 / 685 kr	
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace		
VERDEJO	125 / 625 kr	
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien		
SAUVIGNON BLANC	135 / 675 kr	
J. de Villebois, Loire, Frankrike		
CHABLIS LE CLASSIQUE	175 / 875 kr	
Pascal Bouchard, Frankrike		
ROSÉ VIN		
COTEAUX VAROIS	125 / 625 kr	
Estandon Vignerons, Provence, Frankrike		
		

MOUSSERANDE VIN		
CREMANT D’ ALSACE	145 / 870 kr	
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel		
CHAMPAGNE	225 / 1290 kr	
Gosset Extra Brut, Aÿ		
Gosset Extra Brut, Aÿ 1.5 ltr	2600 kr	
ÖL		
PÅ FAT		
HEINEKEN, LAGER	50 cl 105 kr	
Holland		
SITTING BULLDOG,	50 cl 115 kr	
INDIA PALE ALE Sverige		
GAMBRINUS, LAGER	50 cl 115 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	
Flera sorter. Grand’s Lager, IPA, Winter Bock		
MELLERUDS PILSNER	33 cl 95 kr	
Sverige		
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 115 kr	
Tyskland		
POPPELS, LAGER, GLUTENFRI	33 cl 95kr	
Danmark		
WISBY	33 cl 95 kr	
STOUT, KLOSTER 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		
ÄPPELCIDER	75 kr	
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		
NV EAST INDIA SOLERA CREAM	100 kr	
Lustau, jerez, Spanien		
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	35 kr	
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland		

LUNCHMENY

