

ATT ÄTA

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 CHARK fyra varianter av vår bästa chark med picklad lök, marmelad, lagrad ost och surdegsbröd	195 kr
SÄSONGENS OSTRON	65 kr/st 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinäggrett, rökt soja	40 kr/st 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM	40 g 395 kr
smörstekt levain, dubbel fraiche från Arla Unika, gräslök	
IMPERIAL CAVIAR OSSETRA	30 g 995 kr
smörstekt levain, dubbel fraiche från Arla Unika, gräslök	
GRANDS RÅBIFF	60 g 195 kr
äggcrème, dragon, rädisa, lök	140 g 295kr
vinägerpulver, potatis crisp	
KALLRÖKT LAXTARTAR	215 kr
trädgårdssallad, tomat från Orelund, krassemajonäs, friterad kapris	
SOS MED TRE SORTERS SILL	195 kr
senapssill, brantevikssill, stekt inlagd sill, ost lagrad 24 mån, rågbröd	
RÄK- & HUMMERSKAGEN	225 kr
isad silverlök, rädisa, microsallad, levaintoast	
INGRIDS TRE SMÖRREBRÖD	185 kr
stekt inlagd sill & picklad pepparrot, laxtartar & krassemajonäs, oxpastrami & örtremoulad	
GRANDSALLAD	195 kr/245kr
burrata, melon, rädisa, syrad kål, svart ris & örtvinäggrett	
SALTBAKAD BETA	195 kr
brynt smöremulsion, tryffelpecorino, hasselnötter, friterad salvia	
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÅKSMÖRGÅS	255 kr/ 295 kr
+ 30g KALIX LÖJROM	490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	



VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30–15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

SOTAD FLÄSKKARRÉ FRÅN OLINGE 185KR
gräddsås med dragon, rabarberchutney,
bakad savoykål, rostade hasselnötter

CITRONBAKAD LÅNGARYGG 225KR
brynt smör, rökt soja, miso, sockerärter,
picklade lökar, sotad citron

FRITERAD PANNOUMI 165KR
kokosmjölk, rostad zucchini, smörbönor,
grön curry, knapriga linser



VARMRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
GRANDS SAFFRANSDOFTANDE FISKGRYTA halstrad halv havskräfta, musslor, mörbakad fänkål & morot	395 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	295 kr
SVARTPEPPARSOTAD FLANKSTEK sotad lökemulsion, confiterad tomat, zucchini, gremolatapotatis	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinssås, örtsmör, kapris, ärtor, pommes frites	325 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
SPENAT & RICOTTAFYLLED AGNOLOTTI silverlök, tomat från Orelund, Havgus 12 & örtolja	295 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE bourbonvanilj, financier	135 kr
MANGO OCH ANANASKOMPOTT kokosmousse, passionsfruktsmaräng	145 kr
VALRHONA JIVARA DACQUOISE hasselnöt, vaniljglass	145 kr
VARIATION PÅ JORDGUBBAR färskas jordgubbar, fläder, jordgubbsgelé, vit chokladmousse, jordgubbssorbet	145 kr
TRE NORDISKA OSTAR marmelad, frukt & nötbröd	145 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	
Haus Klosterberg Markus Molitor, Tyskland		
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 DE 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 eller 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 eller Kloster, Sverige		

ALKOHOLFRITT		
MELLERUDS PILSNER 0,5%	33 cl 75 kr	
Sverige		
MIKKELLER,	33 cl 90 kr	
DRINKIN' THE SUN Danmark		
BRUTAL BREWING,	33 cl 75 kr	
SHIP FULL OF IPA Sverige		
ÄPPEL MUST	75 kr	
Österlen		
RABARBER	75 kr	
Grudeholm, Vellinge, Svergie		
ODD BIRD, BLANC DE BLANC	75 kr	
Frankrike		
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	

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		
ROM X.O	35 kr	
Planteray, Barbados		
COGNAC 1:ER CRU	35 kr	
Ferrand, Cognac, Frankrike		
GRAPPA MOSCATO	65 kr	
Bellavite, Piemonte, Italien		
CALVADOS X.O	35 kr	
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike		
WHISKY 12 Y.O	35 kr	
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland		

LUNCHMENY

