


BISTROMENY

GOURMANDISES

POTATISCHIPS	50 kr
GRAND HOTELS SALTAD, 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 & nötblödd	225 kr
SÄSONGENS OSTRON	1 st 65 kr 6 st 325 kr
fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	
OSTRON - CHIRON DES FILS	1 st 40 kr 6 st 200 kr
fermenterad chili, citron, rödlöksvinägrett, rökt soja	

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM	40 g 395 kr
råraka, dubbel fraiche, gräslök	
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR	30 g 995 kr
råraka, dubbel fraiche, gräslök	
OXTARTAR	60 g 195 kr 140 g 295 kr
levain, dijon, Parmigiano Reggiano, ramslök, friterad schalottenlök + ossetra caviar	10 g 295 kr
CARPACCIO PÅ GRILLAD KALV	225 kr
crudité av Österlensparris, citron, bondens prästost	
SOS MED TRE SORTERS SILL	195 kr
senapssill, brantevikssill, stekt inlagd sill, ost lagrad 24 mån, ägg, rågbröd	
RÄK- & HUMMERSKAGEN	225 kr
picklad vit sparris, smörstekt levain	
GRANDSALLAD	195 kr
Köpenhamnsburrata, Vikentomater, valnötter, hjärtsallad, nätmelon, rödlök	

 GRAND HOTELS GRANDIOSA
RÄKSMÖRGÅS 255 kr / 315 kr
+ KALIX LÖJROM 30 g 490 kr / 550 kr
välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd



LUNDAMENY 675 KR

VINPAKET 675 KR

serveras till samtliga vid bordet

FÖRRÄTT

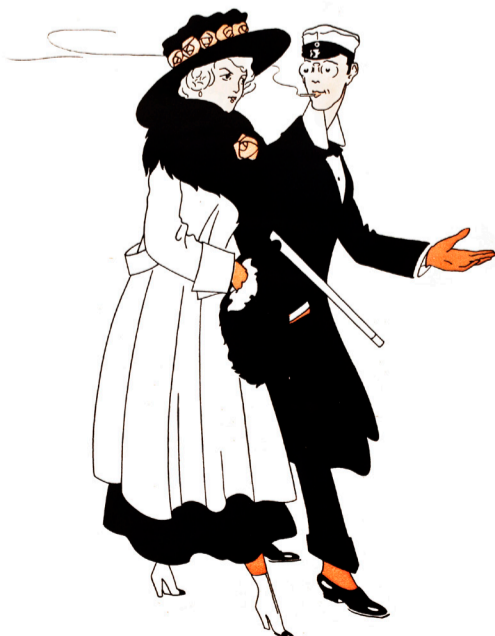
Carpaccio på grillad kalv, crudité av
Österlensparris, citron, bondens prästost

HUVUDRÄTT

Grand's fisk - & skaldjursgryta,
halstrad halv havskräfta, musslor,
mörbakad fänkål, saffransaioli

DESSERT

Jordgubbar, vaniljglass, fläder



HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES	295 kr
aioli och pommes frites	
 LAX GAMBRINUS	315 kr
hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	
GRILLAD ENTRECÔTE	435 kr
Café de parissmör, rödvinssås, hjärtsallad, caesardressing, parmesan & pommes frites	
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS	335 kr
rödvinssås, kapris smör, ärtor, pommes frites	
 STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR	295 kr
rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	
KANTARELLFYLLD MEZZALUNA	295 kr
pecorino, bakad vitkål, Vikentomater, spritärta, tryffelsmör	
GRAND'S FISK - & SKALDJURSGRYTA	395 kr
halstrad halv havskräfta, musslor, mörbakad fänkål, saffransaioli	



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	145 kr
CITRONTARTELETT	145 kr
vit choklad, jordgubbar	
JORDGUBBAR	145 kr
vaniljglass, fläder	
GRANDS OSTSERVERING	145 kr
Sort himmel, rabarbercrème, nötblödd	
KAFFEGODIS	95 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'Estézardes, 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

AIX ROSÉ	135 / 675 kr
Aix, Provence, 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, INDIA PALE ALE	50 cl 125 kr
Sverige	
GAMBRINUS, LAGER	50 cl 125 kr
Tjeckien	
MURPHY'S, STOUT	50 cl 125 kr
Irland	

PÅ FLASKA

MARIESTADS ALKOHOLFRI	50 cl 85 kr
Sverige	
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 125 kr
Tyskland	
PERONI, LAGER, GLUTENFRI	33 cl 95kr
Italien	
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, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
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
Disznókó, 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
Dona Helena, 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	35 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	

À LA CARTE

