



GRAND HOTEL

GÅSMENY
2025

GÅSMENY 3 / 4 RÄTTER
GOOSE MENU 3 / 4 COURSE

895 kr/med ost 995 kr
895 kr/ with cheese 995 kr

Amuse Bouche

Hummerrillette, pepparrot, syrad grädde
Lobster rilletes, horseradish, and soured cream

Förrätt/starter

Svartsoppa med äpple, bakad terrine på gåslever, confit på kråset

*Black soup with apple, baked terrine of goose liver,
confit of gizzard*

Alternativt

Skogssvampsoppa, kompott på Karl-Johansvamp, picklat lingon
Forest mushroom soup, porcini compote, pickled lingonberries

Huvudrätt/Main

Gås från Skåne, bröst och rillette med rödkål & brysselkål,
äpple och råsockerstekt potatis
*Whole roasted goose from Skåne, red cabbage & brussels sprouts,
apple & brown sugar seared potatoes*

Ost/Cheese

Sort himmel, syltad vresros, endive, nötbröd
Sort himmel cheese, pickled wild rose, endive, nut bread

Dessert

Ingrids äpple dessert på Orelundsäpple, Tahitivaniljsås
Ingrids apple dessert, Tahitian vanilla sauce

WINE PAIRING 4 GLAS / 5 GLAS	595 kr/695 kr
WINE PAIRING PREMIUM 4 GLAS / 5 GLAS	755 kr/855 kr

Amuse Bouche

Cremant d'Alsace, Grand Hotell

Premium: Gosset Extra Brut

Förrätt/starter

Rainwater dry Madeira 5yo, Barbeito

Premium: Hildago Fino, Sherry

Huvudrätt/ Main

Pinot Noir, Logan Wines

Premium: 2012 Hinia Reserva, Martinez Lacuesta, Rioja

Ost/Cheese

Taylors 10 yo Tawny port

Premium: Taylors Late Bottle Vintage, Porto

Dessert

Tokaji late harvest, Disznókő, Tokaj

Premium: 2003 Cru Barrejats, Sauternes

