

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	

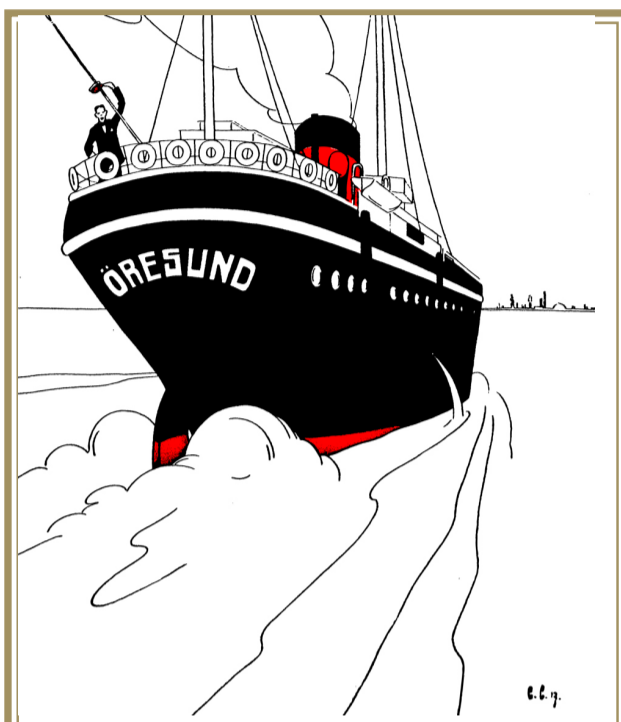
FÖRRÄTTER

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

VECKANS LUNCH
SERVERAS FRÅN 12.00-15.00
MÅNDAG TILL FREDAG

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



LUNDAMENY 675 KR

VINPAKET 675 KR

serveras till samtliga vid bordet

FÖRRÄTT

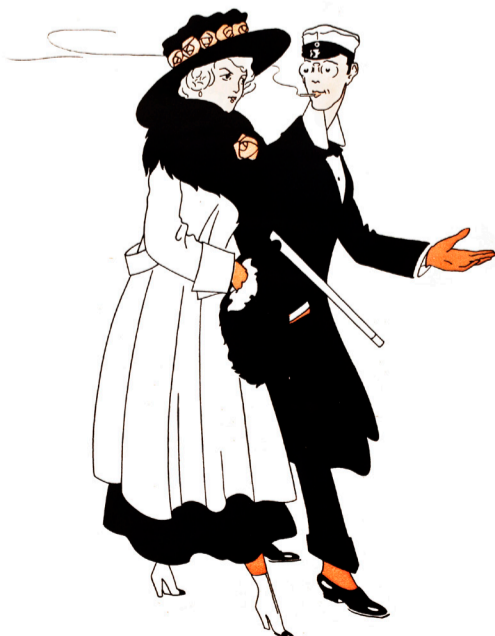
Carpaccio på grillad kalv, crudité av
Österlensparris, citron, bondens prästost

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

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 125 kr
Tyskland

PERONI, LAGER, GLUTENFRI 33 cl 95 kr
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, Svergie

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

