

ATT ÄTA

GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR på Iberico gris	65 kr
POTATISCHIPS från Larsviken	50 kr
GRAND HOTELS SALTDE BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA SOCKERSALTDE NOCELLARAOLIVER	75 kr
POMMES FRITES	75 kr
POTATISKROKETTER	85 kr
RÖKT NORSK HAVSSILL I RAPSOLJA surdegsbröd	125 kr
BLÅMUSSLOR NO: 2 I RAPSOLJA Limfjorden, surdegsbröd	125 kr
GAMBRINUS CHARK fyra varianter av vår bästa chark med picklad lök och surdegsbröd	195 kr
OSTRON schalottenvinaigrette	40 kr/st 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM smetana, rödlök, gräslök och brioche	40 g 395 kr
STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR smetana, rödlök och brioche	25 g 635 kr
ROGN KAVIAR smetana, rödlök, och brioche	50 g 1295 kr
SKÅNSK GINMARINERAD STENBITSROM smetana, rödlök och brioche	40 g 195 kr
TUPPLEVER PARFAIT vinägerfläsk, morotscrudité, krasse	195 kr
GRANDS RÅBIFF saltad äggula, lökcrisp, sojaemulsion, krasse och shiitakesvamp	1/2 185 kr 1/1 285 kr
CEVICHE PÅ SKÅNSK GÖS örtsallad, bovete och solrosfrön	185 kr
GRÖN GAZPACHO sotad gurka, gammelknas, krutonger	170 kr
KOKT HALV HUMMER sommarsallad, dillmajonnäs	225 kr
GRANDSALLAD Burrata, galiamelon, rädisor och speltvete	1/2 165 kr 1/1 245 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + 30g KALIX LÖJROM	255 kr / 295 kr 490 kr / 530 kr

Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd



serveras till samtliga vid bordet

FÖRRÄTT

CEVICHE PÅ SKÅNSK GÖS
örtsallad, bovete och solrosfrön

HUVUDRÄTT

HOUNUNGSBAKAT ANKBRÖST
örtglaserade vårbetor, morotspuré,
citronnypotatis och rosmarinsky

DESSERT

FÄRSKA JORDGUBBAR
bryntsmörkaka med vaniljglass

- vegetariskt alternativ finns



Grands klassiker

VARMRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	265 kr
BAKAD GÖSFILÉ baljväxter, linser, nypotatis och smörsås	425 kr
LAX GAMBRINUS dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås	285 kr
PEPPARBIFF bearnaisesås, potatiskroketter, morot och haricots verts	395 kr
WIENERSCHNITZEL pommes frites, ärtor och sardellsmör	325 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka	265 kr
HOUNUNGSBAKAT ANKBRÖST örtglaserade vårbetor, morotspuré, citronnypotatis och rosmarinsky	325 kr
RAVIOLI MED KRONÄRTSKOCKA sockerärtor, skånsk grana padano och brynt salviasmör	265 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE biscotti	135 kr
BAKAD MANJARICHOKLAD jordgubbskompott och äppelsorbet	155 kr
FÄRSKA JORDGUBBAR bryntsmörkaka med vaniljglass	145 kr
FATTIGA RIDDARE granskottsglass med syltade granskott	145 kr
GLASS & SORBET 3 smaker	145 kr
TRE NORDISKA OSTAR äpplemarmelad och nötbröd	145 kr

ATT DRICKA

VITT VIN

2022 CHARDONNAY	155 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	
2023 RIESLING	135 kr
Markus Huber, Niederösterreich, Österrike	
2022 VERDEJO	125 kr
Boegas Venta La Vega, Almansa, Spanien	
2021 SAUVIGNON BLANC	135 kr
Paracombe, Adelaide Hills, Australien	
2022 CHABLIS	175 kr
Jean-Marc Brocard, Frankrike	

RÖTT VIN

2021 PINOT NOIR	170 kr
Pinot Noir, Logan Wines, Australien	
2022 CÔTES DU RHÔNE	135 kr
Les Vignerons d'Estézardes Rhône, Frankrike	
2021 BARBERA D'ASTI	145 kr
Carlin de Paol, Piemonte, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2020 GARNACHA	125 kr
Bodega venta la Vega, Almansa, Spanien	

MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE	125 kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
CHAMPAGNE	175 kr
Delamotte Brut NV	

ÖL

PÅ FAT	
HEINEKEN, LAGER	40 cl 95 kr
Holland	
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	40 cl 105 kr
Sverige	
GAMBRINUS, LAGER	50 cl 115 kr
Teckeien	
MURPHY'S, STOUT	50 cl 125 kr
Irland	
MARIESTADS ALKOHOLFRI	40 cl 75 kr
Sverige	

PÅ FLASKA

BRYGGHUSET FINN	33 cl 90 kr
Flera sorter. Grand's Lager, IPA eller Wheat Blanc	
MELLERUDS PILSNER	33 cl 85 kr
Sverige	
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 105 kr
Tyskland	
POPPELS, LONDON LAGER, GLUTENFRI	33 cl 100 kr
Danmark	
VISBY, STOUT	33 cl 85 kr
Sverige	



ALKOHOLFRI

MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	
BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 75 kr
Sverige	
SODA	45 kr
JUICE	45 kr
ÄPPEL MUST, GRAVERSTEINER	75 kr
Östhem, Österlen	
RARBARBER	75 kr
Grudeholm, Vellinge, Sverige	
ODD BIRD, BLANC DE BLANC	75 kr
Frankrike	
MOUSSERANDE VITA VINBÅR	75 kr
Rudenstams, vättern, Sverige	
ÄPPELCIDER	75 kr
Golden Cider, Österlen	
GINGER BEER	75 kr
Bundaberg, Australien	

SÖTT VIN 6 cl

2018 TOKAJI LATE HARVEST	100 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	
10 YEARS OLD TAWNY PORT	90 kr
Grahams, Douro, Portugal	
NV RASTAFIA	100 kr
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	
2018 VENDAGES TARDIVES	90 kr
Fernand Engel, Alsace, Frankrike	
2021 50 GRADI ALL'OMBRA	95 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	
2020 SAUTERNES	100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	
2020 ZWEIFELT BEERENAUSSLESE	115 kr
Weingut Kracher, Österrike	
NV EAST INDIA SOLERA CREAM	100 kr
Kracher, Burgenland, Österrike	

SPRIT 1 cl

LA VIEILLE PRUNE	35 kr
Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	
RHUM X.O	35 kr
Plantation, Barbados	
COGNAC X.O	35 kr
Braastad, Cognac, Frankrike	
GRAPPA MOSCATO	65 kr
Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	
CALVADOS X.O	35 kr
Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	
WHISKY 12 Y.O	35 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	

SOMMARMENY

