

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 RAMSLÖKSAIOLI	75 kr
FRITERAD ISHAVSRÄKA MED RAMSLÖKSAIOLI	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, rödlöksvinägg, rökt soja	40 kr/st 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM örtvåffla, dubbel fraiche från Arla Unika, citronpärlor och gräslök	40 g 395 kr
ROGN KAVIAR örtvåffla, dubbel fraiche från Arla Unika, citronpärlor och gräslök	50 g 1295 kr
GRANDS RÅBIFF äggcrème, dragon, vinägerpulver, syrad svart rättika, pommes allumettes	60 g 195 kr 140 g 295kr
HALV HUMMER örtcrème, syrad fänkål, sotad citron	245 kr
STEKTA PILGRIMSMUSSLOR citronskum, jalapeño, gurka, dill, rågcrisp	195 kr
RÄKOR & HUMMERKAGEN rädisa, isad silverlök, microsallad, levaintoast	225 kr
VIT SPARRIS MED HOLLANDAISE sparriscrudité, macadamianötter	185 kr
GRANDSALLAD burrata, tomat, rädisa, sotad värkål, maltvinäger från Malmö	195 kr/245kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + 30g KALIX LÖJROM Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	255 kr/ 295 kr 490 kr / 530 kr

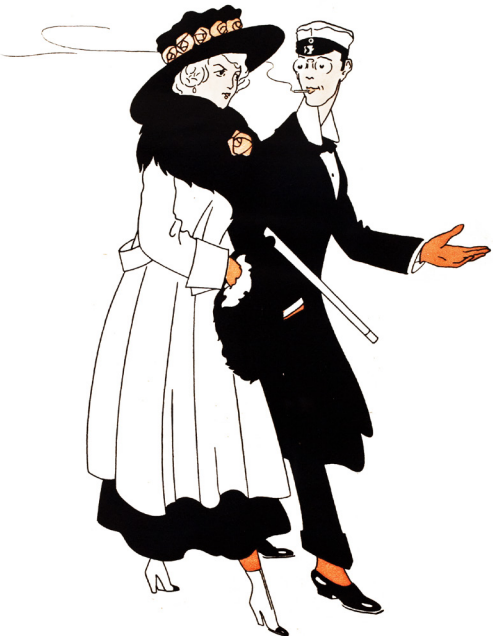


VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30–15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

ÖRTSTEKT KOTLETT AV GÅRDSGRIS sotad savoykål, plommonchutney, gräddsky, friterad purjolök	185KR
BAKAD TORSKFILE brynt ansjovismör, morotskrème, friterad persiljerot, rostade solroskärnor	225KR
BAKAD ZUCCHINI friterad fetaost, fänkålsstuvad sockermajs, picklade lökar, dragonolja	165KR



Grands klassiker

VARMRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
HALSTRAD REGNBÅGSFILE vitvinssås, grön sparris, morötter, libbsticka, nypotatis	385 kr
LAX GAMBRINUS hovmästarsås, fänkålsallad, dillstuvad potatis	295 kr
OXFILEMEDALJONG cognacssky, tomatsallad, pärlök pommes duchesse	450 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinssås, örtsmör, kapris, ärtor, pommes frites	325 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
VITVINSBRÄSERAT LAMMLÄGG primörer, mynta, chèvre, nypotatis	330 kr
MURKELFÄRSERAD VÅRKYCKLING vit portvinsås smaksatt med gåslever, hasselnöt, baljväxter	395 kr
POT-AU-FEU PÅ VITA BÖNOR tomat, paprika, sotad fänkål, halstrad kejsarhatt, bakat lantägg, espelette	295 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE bourbonvanilj och financier	135 kr
MANGO OCH ANANASKOMPOTT kokosmousse, passionsfruktsmaräng	145 kr
VALRHONA JIVARA DACQUOISE hasselnöt, vaniljglass	145 kr
RABARBERPAJ havrecrunch, havssalt, vaniljglass	145 kr
TRE NORDISKA OSTAR marmelad, frukt & nötbröd	145 kr

ATT DRICKA

RÖTT VIN		
PINOT NOIR	170 / 825 kr	
Pinot Noir, Logan Wines, Australien		
CÔTES DU RHÔNE	135 / 635 kr	
Les Vignerons d'Estézarques Rhône, Frankrike		
BARBERA D'ASTI	145 / 695 kr	
Carlin de Paolo, Piemonte, Italien		
CABERNET SAUVIGNON	150 / 725 kr	
Château Ste Michelle, Washington, USA		
TEMPRANILLO	125 / 595 kr	
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien		
VITT VIN		
CHARDONNAY	155 / 750 kr	
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike		
RIESLING	135 / 635 kr	
Domaine Jean-Marc Bernhard, Alsace, Frankrike		
VERDEJO	125 / 595 kr	
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien		
SAUVIGNON BLANC	135 / 635 kr	
Haut Bourg, H&N Choblet, Loire, Frankrike		
CHABLIS	175 / 855 kr	
Jean-Marc Brocard, Frankrike		
ROSÉ VIN		
LAROCHE	125 / 625 kr	
Laroche, Languedoe, Frankrike		



MOUSSERANDE VIN		
CREMANT DE ALSACE	145 / 840 kr	
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel, Frankrike		
CHAMPAGNE	195 / 1140 kr	
Ayala Brut Majeur, Aÿ		
Ayala Brut Majeur, Aÿ 1.5 ltr	2600 kr	

ÖL		
PÅ FAT		
HEINEKEN, LAGER	50 cl 105 kr	
Holland		
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE	50 cl 115 kr	
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 and Wheat Blanc, Winter Bock		
MELLERUDS PILSNER	33 cl 95 kr	
Sverige		
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 115 kr	
Tyskland		
POPPELS, LAGER, GLUTENFRI	33 cl 95 kr	
Danmark		
PERONI CAPRI	33 cl 95 kr	
Italien		
WISBY	33 cl 95 kr	
STOUT, KLOSTER Sverige		

ALKOHOLFRITT		
MELLERUDS PILSNER 0,5%	33 cl 75 kr	
Sverige		
MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr	
Danmark		
BRUTALBREWING, SHIP FULL OF IPA	33 cl 75 kr	
Sverige		
ÄPPEL MUST, GRAVERSTEINER	75 kr	
Östhem, Österlen		
RARBARBER	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		
THOMAS HENRY		
Mystic Mango, Bitter Lemon		
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		
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		



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

