

ATT ÄTA

GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR på Iberico gris	65 kr
POTATISCHIPS från Larsviken	50 kr
GRAND HOTELS SALTADE BLANDADE NÖTTER	55 kr
GRÖNA SOCKERSALTAD NOCELLARAOLIVER	75 kr
POMMES FRITES MED AOLI OCH TRYFFELSALT	95 kr
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA MED VINÄGER	85 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
SÄSONGENS OSTRON	65 kr/st 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, schalottenvinaigrette, rökt soja	40 kr/st 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM dubbel fraiche från Arla Unika, rödlök, gräslök och brioche	40 g 395 kr
STRÖMSNÄSBRUK KAVIAR dubbel fraiche från Arla Unika, rödlök, gräslök och brioche	25 g 635 kr
ROGN KAVIAR dubbel fraiche från Arla Unika, rödlök, gräslök och brioche	50 g 1295 kr
GRANDS RÅBIFF Svart vitlöksdressing, gravad äggula, friterad Enokisvamp, enbärsmör, svampmajonnäs	1/2 195 kr 1/1 295 kr
SVAMPTERRIN med äpplekompott, syrad gurka, rostad marconamandel	185 kr
SOTAD PILGRIMSMUSSLA ärtpuré, bacon och brynt smör	195 kr
RÄKOR & HUMMERSKAGEN champinjon, gurka, levain toast	225 kr
SALLAD MED RÖDBETOR pocherat ägg, confiterad tomat, senapsvinaigrette	185 kr
GRANDSALLAD Pocherat ägg, gravad lax, senapsvinegrette.	185 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + 30g KALIX LÖJROM	255 kr / 295 kr 490 kr / 530 kr
Välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	
GÅSPATÉ med äpplekompott, syrad gurka, rostad marconamandel	195kr



VECKANS LUNCHRÄTTER

SERVERAS FRÅN 11.30-15.00

MÅNDAG TILL FREDAG

RIMMAD OXBRINGA 185KR

timjanssky, rotmos, bakat äpple,
hemgjord senap

ÖRTBAKAD TORSKFILE 225KR

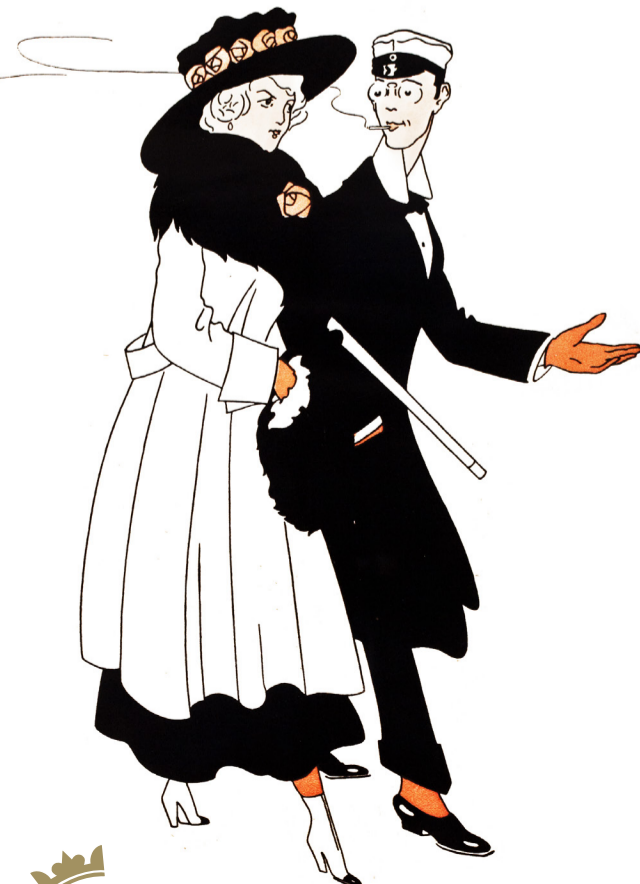
Sandefjordsås, rostad blomkål, gräslök,
tångkaviar, sockerärta

RÅRAKA PÅ SÖTPOTATIS 165KR

getostcrème, marinerade baljväxter,
valnötter, picklat päron

ÄRTSOPPA TORSDAGAR 185KR

fläsk, grissida, korv, hemgjord senap.
Plättar, vispad grädde,
hemkockt drottningssylt



Grands klassiker

VARMRÄTTER

MOULES FRITES aioli och pommes frites	295 kr
HALSTRAD SKREIRYGG forellrom, senapssås, bakad roscofflök, spritärtor.	425 kr
LAX GAMBRINUS dillstuvad potatis, fänkålsallad, hovmästarsås	295 kr
OXFILÉMEDALJONG stekt ekskvivling, tryffelsmör, krämig hjärtsallad, pommes frites	450 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS pommes frites, kapris, ärtor, sardellsmör, rödvinsås	325 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR potatispuré, råroräda lingon och inlagd gurka	295 kr
ANKBRÖST Svartvinbärsglacerad rödbeta, pommes Lyonnaise, vinägersky	375 kr
GRANDS EGNA KORV PÅ SKÅNSK GÅRDSGRIS inkokt steklök, Alsacepotatis	295 KR
PALSTERNACKSRISOTTO Chevre, rosmarinolja, confiterad tomat	295 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE tahitivanilj, honungs madeline	135 kr
KOKOSSKUM mango & ananaschutney, passionsfruktsmaräng	145KR
KARAMELLMOUSSE kanderade jordnötter, glass	145 KR
VALRHONA JIVRA DACQUOISE hasselnöt, vaniljglass	145 kr
TRE NORDISKA OSTAR marmelad och nötröd	145 kr

ATT DRICKA

RÖTT VIN

2023 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 Paolo, Piemonte, Italien	
2019 CABERNET SAUVIGNON	150 kr
Château Ste Michelle, Washington, USA	
2022 TEMPRANILLO	125 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spanien	

VITT VIN

2022 CHARDONNAY	155 kr
Laurent Miquel, Languedoc, Frankrike	
2021 RIESLING	135 KR
Markus Huber, Niederösterreich, Austria	
2023 VERDEJO	125 kr
Condesa de Leganza, La Mancha, Spaen	
2023 SAUVIGNON BLANC	135 kr
Haut Bourg, H&N Choblet, Loire, France	
2022 CHABLIS	175 kr
Jean-Marc Brocard, France	

ROSÉ VIN

2023 LAROCHE	125 kr
Laroche, Languedoc, Frankrike	



MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE	145 /840kr
Domaine Jean-Marc Bernhard, Cuveé Grand Hotel	
CHAMPAGNE	195/1140kr
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
Tjeckeien	

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 STOUT, KLOSTER	33 cl 95 kr
Sverige	



ALKOHOLFRITT

MELLERUDS PILSNER 0,5%	33 cl 75 kr
Sverige	

MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN	33 cl 90 kr
Danmark	

BRUTAL BREWING, 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 VITA VINBÄR	75 kr
Rudenstams, vättern, Sverige	

ÄPPELCIDER	75 kr
Golden Cider, Österlen	

GINGER BEER	75 kr
Bundaberg, Australien	

LÄSK	45 kr
Coca-Cola, Zero. Fanta, Sprite, Ginge Ale, Mystic mango, Bitter Lemonad	

JUICE	45 kr
--------------	--------------

SÖTT VIN 6 cl

2019 TOKAJI LATE HARVEST	100 kr
Disznókő, Tokaj, Ungern	

10 YEARS OLD TAWNY PORT	100 kr
Taylors, Douro, Portugal	

NV RASTAFIA	100 kr
Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	

2021 50 GRADI ALL'OMBRA	100 kr
Alessandro Viola, Sicilien, Italien	

2020 SAUTERNES	100 kr
Château Fontaine, Sauternes, Frankrike	

NV EAST INDIA SOLERA CREAM	100 kr
Lustau, jerez, Spain	



SPRIT 1 cl

RHUM X.O	35 kr
Plantation, Barbados	

COGNAC X.O	35 kr
Braastad, Cognac, Frankrike	

GRAPPA MOSCATO	65 kr
Bellavite, Piemonte, Italien	

CALVADOS X.O	35 kr
Boulard Calvados, Normandie, France	

WHISKY 12 Y.O	35 kr
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	

LUNCHMENY

