

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 & nötkött	225 kr
SÄSONGENS OSTRON fermenterad chili, citron, rödlöksvinägg, rökt soja	1 st 65 kr 6 st 325 kr
OSTRON - CHIRON DES FILS fermenterad chili, citron, rödlöksvinägg, rökt soja	1 st 40 kr 6 st 200 kr

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	40 g 395 kr
IMPERIAL OSSETRA CAVIAR Pommes Anna, dubbel fraiche, gräslök	30 g 995 kr
OXTARTAR cornichon, picklad beta, karpis, inkokt senapsfrö, bakad äggula + ossetra caviar	60 g 195 kr 140 g 295 kr 10 g 295 kr
PATÉ PÅ SKOGSSVAMP grillad levain, kantareller, grotkost, dubbel fraiche, granskott, syrad lök	195 kr
GRAND'S LERPOTTASILL pocherat ägg, brynt smör	195 kr
GRAVAD RÖDING havskräfta, picklad kålrabbi, skalldjursemulsion, friterad persiljerot	235 kr
FRITERAD KALVBRÄSS sauce Périgord, svart tryffel, fänkål, citron	245 kr
RÄK- & HUMMERKAGEN eldad gurka, smörstekt levain	225 kr
GRANDSALLAD chèvre, valnötter, bakad gulbeta	195 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS + Kalix Löjrom välj mellan ljust surdegsbröd och rågbröd	255 kr / 315 kr 30 g 490 kr / 550 kr



VECKANS LUNCH

MÅNDAG TILL FREDAG FRÅN 11.30–15.00

MAJSKYCKLING

sherrysås, picklade champinjoner,
grillad spetskål, saltbakad potatis
225kr

KRISPIG FISKFÄRSBIFF

sotad fänkål, buerre blanc, gröna ärtor,
persilje- & potatisstomp
245kr

PAPPARDELLE

tryffelvinaigrette, Pecorino, höstsvamp
225kr

Veckans lunch inkluderar sallad, bröd och kaffe



HUVUDRÄTTER

MOULES FRITES aioli, pommes frites	295 kr
LAX GAMBRINUS hovmästare, fänkålsallad, dillstuvad potatis	315 kr
VILDAND FRÅN VALLÅKRA sherrysky, kastanjer, svartrot, puntarelle, rattepotatis	435 kr
GRILLAD RYGGBIFF sauce bordelaise, champinjon, rödvinbrädderad schalotten, Pommes Anna	435 kr
SCHNITZEL PÅ GÅRDSGRIS rödvinssås, karpissmö, ärtor, pommes frites	335 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré	295 kr
CHATEAUBRIAND rattatouille, pommes frites, tryffelsmö, rödvinssås	2 pers 1195 kr
GRILLAD BLOMKÅL smörstekta murklor, jordärtskocka, Parmigiano, buerre monté	295 kr
HELSTEKT PIGGVAR black butter, potatispuré, sockerärta	2 pers 1195 kr
CONFITERAD HÄLLEFLUNDRA blåmussel-buerre blanc, svartkål, palsternackspuré	425 kr



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	145 kr
CHOKLADTARTELETTE karamelliserad äppelkompott, mörk choklad ganache, apelsin-och vit chokladchantilly	145 kr
HÖNUNGSGLACERADE PÅRON halloncoulis, hasselnötsgrumle, vaniljmousse	145 kr
ANANASKAKA sesamflarn, passionsfruktganache, matcha, vit chokladcrème	145 kr
GRANDS OSTSERVERING Den vide dame, nötkött, krikoncrème	145 kr
KAFFEGODIS	95 kr
CHOKLADTRYFFEL	1 st 35 kr 5 st 155 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'Estézarques 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		
LA ROCHE	135 / 675 kr	
Languedoc, Roussillon, 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	
Grand's Lager, Winter Bock		
MELLERUDS PILSNER	33 cl 95 kr	
Sverige		
PAULANER, WEISSBIER	50 cl 125 kr	
Tyskland		
PERONI, LAGER, GLUTENFRI	33 cl 95kr	
Italien		
WISBY	33 cl 95 kr	
STOUT, KLOSTER, SLEEPY BULLDOG PALE ALE EKO 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, Sverige		
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	
Disznókő, 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	
Joao Barbosa, 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 SHERRY CASK	45 kr	
The Dalmore Whisky, Highland, Skottland		

LUNCHMENY

