

KOMMANDE EVENEMANG PÅ GRAND

SKOLAVSLUTNING PÅ GRAND 9/6

Kl. 11:30. Pris 195 kr. Boka bord på grandilund.se
En Lundensisk klassiker är att fira skolavslutningslunchen på Grand som börjar med Sten Bromans whiskyköttbullar och avslutas med glass (mot uppvisande av godkänt avslutningsbetyg)

Hjärtligt välkomna!



SMÅKOCKAR I GRANDSKÖK 18/6

Kl. 10-16:00. Pris 525 kr per elev. Pris 3 rättersmiddag för medföljande 455 kr. Insläpp för ätande gäster kl. 14:00.
Grands kockar bjuder in de yngsta att laga mat i Grandköket. Upplevelsen avslutas med en gemensam festmåltid för hela familjen. Från 7 år.

MIDSOMMARFIRANDE MED KULTUREN 23/6

Pris från 995 kr. Boka bord på grandilund.se
Fira årets längsta dag med oss. Boka vårt midsommarpaket med boende, sju sorters blommor och meny.
Passa samtidigt på att besöka Kulturens tradionella midsommarfirande.

AFTERNOON TEA

Njut av klassisk afternoon tea med vänner, nära och kära i vår magnifika Piratenfoajé. Vi dukar fram tre sorters sandwiches, flera olika bakverk och två sorters varma scones med alla de goda tillbehören, marmelader, curder och vispad färskost Välj ert favoritte ur vår temeny och om ni önskar njut av ett glas champagne till våra goda sandwiches.

Serveras på lördagar och söndagar med start kl 12:00 eller 14:30 (sittningstiden är 2 timmar).

BRUNCH

Vår populära brunchbuffé är tillbaka på lördagar och söndagar med start lördagen den 15:e januari. Brunchbuffén innehåller ett stort urval av varma och kalla rätter, desserter samt juice, kaffe och te.

Välj mellan att boka bord kl 12.30 eller kl 14.30 (sittningstiden är 1,5 timme).



LUNCHMENY



ATT ÄTA



GOURMANDISES

KRISPIGA GRISSVÅLAR

65 kr

på Iberico gris

POTATISCHIPS

50 kr

från Larsviken

GRAND HOTELS

55 kr

SALTDE BLANDADE NÖTTER

GRÖNA SOCKERSALTDE

75 kr

NOCELLARAOLIVER



OSTRON

CHIRON 35 kr/st

6st 200 kr

12st 395 kr

från Bretagne med syltad rödlök



LUNCHRÄTTER	
VECKANS GRÖNA RÄTT PÅ EKOLOGISKA GRÖNSAKER	190 kr
FÄRSKPOTATIS pocherat ägg, prästost och ramslöksgremlata	
DEN SVENSKA HUSMANSKOSTEN	175 kr
MÅNDAG RAMSLÖSKORV gulbeta, sommarkål, senapsemultion och päron	
TISDAG SVERIGES NATIONALDAG	
ONSDAG KRISPIGT KYCKLINGLÅR pak choi, gurka, prästost och sojaemultion	
TORSDAG DAGENS FÄRSKA FISK blomkål, hjärtsallad, rädisa och citronsås	
FREDAG GRAND HOTELS KÖTTBULLAR potatispuré, rårörda lingon och gräddsås	

KLASSIKER	
GRAND HOTELS GRANDIOSA RÄKSMÖRGÅS Välj mellan ljust och mörkt surdegsbröd	1/2 255 kr 1/1 295 kr
STEN BROMANS WHISKY KÖTTBULLAR potatispuré, rårörda lingon och brynt smör	265 kr
STEAK GAMBRINUS RYGGBIFF, SVERIGE rökt oxmärg bearnaisesås, rädisasallad, Efterglöd ost från Tistrup & chilipommes	395 kr
GRAND HOTELS GRANDIOSA SALLAD grillad sparris, tomat, rödlök och yoghurt	1/2 165 kr 1/1 245 kr

SÖTA RÄTTER & OST	
NORDISKA OSTAR tomatmarmelad och bröd	1 st 65 kr 3 st 135 kr 5 st 215 kr
RABARBER OCH FÄRSKOST färskostglass, rabarberkompott, brynt smörkaka och fläder	155 kr
GRAND HOTELS MJUKGLASS Gjord på mjölk av Skånska kor	liten 65 kr stor 105 kr
CHOKLAD TILL KAFFET Grands klassiker	1 smak 35 kr 5 smaker 155 kr

ATT DRICKA

MOUSSERANDE VIN

CREMANT DE ALSACE

125 kr

Domaine Jean-Marc Bernhard,
Cuveé Grand Hotel

CHAMPAGNE

170 kr

2014 Blanc de Blancs, Michel Gonet,
Mesnil Sur Oger

VITT VIN

2018 CHARDONNAY

165 kr

Montanet-Thodén, Bourgogne, Frankrike

2021 RIESLING

120 kr

Markus Huber, Niederösterreich, Österrike

2021 HIPSTER SOLARIS

125 kr

Arilds Vingård, Sverige

2021 SAUVIGNON BLANC

125 kr

Paracombe, Adelaide Hills, Australia

2018 VIURA

150 kr

Alberto Orte, Rioja, Spanien

ROSÉVIN	
2021 SPÄTBURGUNDER Weingut Knauss, Tyskland	125 kr
2021 MOURVÉDRE Château de Pibarnon, Bandol, Frankrike	175 kr

RÖTT VIN	
2021 PINOT NOIR Domaine Dupré, Bourgogne, Frankrike	165 kr
2018 GRENACHE Petit Jo, La Roche Buissière, Rhône, Frankrike	125 kr
2020 SANGIOVESE Benedic, Monastero Suore Cistercenesi Lazio, Italien	150 kr
2019 CABERNET SAUVIGNON Château Ste Michelle, Washington, USA	150 kr
2021 PINOT NOIR Arilds Vingård, Sverige	125 kr

ÖL	
PÅ FAT	
WISBY KLOSTER Sverige	40 cl 95 kr
SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE Sverige	40 cl 95 kr
BEAWERTOWN GAMMA RAYPALE ALE England	40 cl 95 kr
GAMBRINUS, LAGER Tjeckien	50 cl 105 kr
MURPHYS, IRISH STOUT Irland	50 cl 110 kr
PÅ FLASKA	
BRYGGHUSET FINN Flera sorter: IPA, California Lager, Pilsner, Wheat Blanc, Winter Bock	33 cl 90 kr
MELLERUDS PILSNER Sverige	33 cl 85 kr
PAULANER, WEISSBIER Tyskland	50 cl 85 kr
POPPELS, LONDON LAGER, GLUTENFRI	33 cl 100 kr

ALKOHOLFRITT	
MELLERUDS Sverige	33 cl 65 kr
MIKKELLER, DRINKIN' THE SUN Danmark	33 cl 90 kr
BRUTAL BREWING, SHIP FULL OF IPA Sverige	33 cl 65 kr
LÄSK	45 kr
JUICE	40 kr
RABARBER Grudeholm, Vellinge, Sverige	70 kr

NOZECO BUBBEL Les Grands Chais de France, Frankrike	75 kr
ÄPPELCIDER Golden Cider, Österlen	75 kr
GINGER BEER Bundaberg, Australien	65 kr



SÖTT VIN 6 cl	
2018 TOKAJI LATE HARVEST Disznókő, Tokaj, Ungern	95 kr
10 YEARS OLD TAWNY PORT Grahams, Douro, Portugal	80 kr
NV RASTAFIA Domaine Cavarodes, Jura, Frankrike	95 kr
2018 VENDAGES TARDIVES Fernand Engel, Alsace, Frankrike	80 kr
2021 50 GRADI ALL'OMBRA Alessandro Viola, Sicilien, Italien	90 kr
2019 SAUTERNES Domaine Grillon, Sauternes, Frankrike	90 kr
2020 ZWIEGELT BEERENAUSSLESE Fernand Engel, Alsace, Frankrike	100 kr



SPRIT 1 cl	
LA VIEILLE PRUNE Distillerie Louis Roque, Souillac, Frankrike	35 kr
RHUM X.O Plantation, Barbados	30 kr
COGNAC X.O Braastad, Cognac, Frankrike	25 kr
GRAPPA MOSCATO Romano Levi Grappa, Piemonte, Italien	60 kr
CALVADOS X.O Boulard Calvados, Normandie, Frankrike	30 kr
WHISKY 12 Y.O The Dalmore Whisky, Highland, Skottland	30 kr