

# Lightsmeny

6/10 – 4 /11 2023

## TOAST SKAGEN / TOAST SKAGEN

Toppad med löjrom  
*Topped with bleak roe*

Weingut Frank Riesling, Österrike

## KRÄMIG KANTARELLSOPPA / CHANTERELLE SOUP

Med rökt sidfläsk, surdegskrutonger, picklad äpple och timjan  
*With smoked pork, sourdough croutons, pickled apple and thyme*

Sartori Mont Albano Nero d' Avola, Italien



## GRILLAD ENTRECÔTE / GRILLED ENTRECÔTE

Serveras med skogssvamp, säsongens primörer och selleripuré  
samt portvinsreduktion

*Served with mushrooms, sautéed vegetables, celery puree  
and port wine reduction*

Côte du Rhone Rouge la Borde, Frankrike

## SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT

Serveras med bakade betor, spenat och potatiskroket samt Rieslingsås

*Butter fried halibut served with baked beets, spinach, potato croquettes and Riesling sauce*

American Wings Chardonnay, USA



## GRANDFIKA / "GRAND FIKA"

Fem sorters söta med kaffe eller te  
*Five kinds of sweet with coffee or tea*

**575 kr**

Valfri förrätt och varmrätt / Your choice of starter and main course

## VINPAKET / WINE PACKAGE 295 kr

Ett glas Cava Rodeștiu samt två glas vin

Till våra gäster med allergi!

Vid minsta tvekan om vilka allergener rätterna innehåller,  
rådgör vi gärna med er, så att ni kan känna er trygga och  
njuta av måltiden.

For our guests with allergies!

If you are unsure about which dishes contain allergens,  
please ask our staff for more information.



GRAND HOTEL

MATSAL & BAR