

Lightsmeny

4/10 – 2 /11 2024

TOAST SKAGEN / TOAST SKAGEN

Toppad med löjrom

Topped with bleak roe

Weingut Frank Riesling, Österrike

JORDÄRTSKOCKSSOPPA / ARTICHOKE SOUP

Med syrat äpple, bakat sidfläsk och krispig grönkål

With pickled apple, baked pork belly and crispy kale

d'Autrefois Chardonnay, Frankrike



GRILLAD ENTRECÔTE / GRILLED ENTRECÔTE

Serveras med rostad vitlökssky, pommes Anna och bakad spetskål

samt säsongens primörer och vispat brynt smör

Served with roasted garlic sauce, pommes Anna, sautéed vegetables

and whipped brown butter

Bodegas LAN Crianza Rioja, Spanien

HALSTRAD TORSK / PAN FRIED COD

Serveras med champagneskum, grön ärtpuré och

halstrad pilgrimsmussla samt knaprigt bacon

Pan fried cod with Champagne foam, green pea purée, scallop and crispy bacon

Clay Creek 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 325 kr

Ett glas Cava Rodestiu 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.



GRAND HOTEL
MATSAL & BAR

For our guests with allergies!

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