

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 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