

Lightsmeny

2/10 – 31 /10 2026

TOAST SKAGEN / TOAST SKAGEN

Toppad med löjrom

Topped with bleak roe

Weingut Frank Riesling, Österrike

GRATINERAD HÖSTSVAMP / MUSHROOMS AU GRATIN

Med surdegsbröd och Västerbottensost, ört- och tryffelolja

toppad med tomatcrunch och krasse

With sourdough bread and Västerbottens cheese, herb and truffle oil, topped

with tomatoe crunch and cress

Clay Creek Chardonnay, Kalifornien, USA



GRILLAD KALVENTRECÔTE / GRILLED VEAL RIBEYE

Serveras med dijon- och dragonsky, bakade betor

och potatisbakelse samt krispig lök

Served with dijon mustard and tarragon jus, roasted beets, potato galette and crispy onion

Le Plan des Moines La Borde Côtes-du-Rhône, Rhonedalen, Frankrike

BOUILLABAISSE

Med blåmusslor, räkor och dagens fångst samt saffransaioli och crudité

With blue mussels, prawns and catch of the day served with saffron aioli and seasonal crudité

Hans Baer Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Tyskland



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 355 kr

Ett glas Cava Bienvenido 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