

# GRAND HOTEL

LUNCH

Välkommen till Grands Matsal!

Så roligt att du hittat in till oss. Vår matsal har fått en välbehövlig renovering efter många års troget tjänande i sin gamla skrud. Dock har vi behållit några av de vackraste fjädrarna, för att bevara den sanna Grand-andan.

Nystarten har även gett mig som gastronomiskt ansvarig möjlighet att vidareutveckla Grands berömda kök. Min ambition är att maten ska vara vacker. Komponerad av råvaror från utvalda skånska gårdar. Tillagad med respekt för det naturliga. Med en meny som är ett levande dokument och anpassad efter säsong.

En ytterligare nyhet är att delar av vår unika vinkällare nu har flyttats upp i dagens ljus efter att ha tillbringat 40 år i de dunkla källarvalven. Fråga gärna efter vinlistan. Med sina 70 sidor är den en litterär upplevelse i sig.

Njut och må gott.

Welcome to Grand's Dining Room!

Lovely that you are here with us. After many years of loyal service in its former livery, our dining room has gone through a well needed renovation. However, we have retained some of the most beautiful features in order to preserve the true spirit of Grand.

This new chapter has even given me, as gastronomy manager, the possibility to further develop the famous culinary side of Grand. My ambition is that the food will be beautiful. Created from the fresh produce available from Scanian farms. Prepared with respect for all that nature has to offer. With a menu that is flexible and is adjusted according to the season.

Another piece of news is that a significant part of our unique wine cellar has been moved up to the restaurant after having spent 40 years under the cellar vaults. Do ask for the wine list. Consisting of 70 pages it is most certainly a worthwhile read.

Enjoy & be well.

Robert "Bobbo" Nilsson, gastronomiskt ansvarig på Grand Hotel

Robert "Bobbo" Nilsson, Gastronomy Manager at Grand Hotel

---

## DET HÄR HÄNDER PÅ GRAND

### Whiskyprovning

TISDAG 7 FEBRUARI

18:30. Pris: 495 kr.

Boka plats.

Vi provar whisky från Kilchoman. Skottlands minsta och viktigaste gårdsbryggeri som producerar whisky på traditionellt sätt.

### Kock-gästspel Magnus Ek

FREDAG 10-LÖRDAG

11 FEBRUARI 18:30.

Pris: 795 kr. Boka bord.

Magnus Ek, från restaurang Oaxen på Mörkö, blev 2011 utsedd till "Kockarnas stjärnkock". Hos oss skapas en femrättersmeny baserad på hans lokala råvarufilosofi. Meny även på Grand Deli.

### Alla Hjärtans dag:

Kärleks meny

TISDAG 14 FEBRUARI

Kl. 18:00-23:00. Pris: 395 kr.

Boka bord.

Avnjut vår trerättersmeny, komponerad i kärlekenstecken. Vi utlovar en romantisk afton till levande ljus och vita dukar. Meny även på Grand Deli.

## DAGENS RÄTT

11:30–13:30 120 kr /13:30–17:00 95 kr

### MÅNDAG

Tupp från Fridhills gård med silverlökspure, rökt beta och salvia

### TISDAG

Fiskterriner med morot från Nöbbelöv, citron och dill

### ONSDAG

Färsbiffar på Skånskt lamm med bakad endive och senapscreme

### TORSDAG

Friterad rödspätta med rucola, kapris majonnäs och dill

### FREDAG

Kokt Gråslunda gårds kalv i dillsås

## GRAND LUNCH

195 kr

Paté på anka med jordärtskock syltade hallon och timjan  
*Bruks öl, Skebo bruksbryggeri, lager, Sverige*

Brynt sej med Orelunds tomat, krabba och libbsticka  
*2010 Grololo, Pithon-Paillé, Loire, Frankrike*

2 rätters vinmeny 155 kr

## LUNDAMENYN

345/375 kr

välj mellan 2 eller 3 rätter

Ljummen vegetarisk vintersallad med picklade skånska grönsaker  
*2010 Cour Cheverny, Les Vins Contés, Olivier Lemasson, Loire, Frankrike*

Stek och korv av dovhjort från Häckeberga gods  
med jämtländska hjortron, rotselleri och vilda örter  
*2006 Barbera Conca Tre Pile, Aldo Conterno, Piemonte Italien*

Vit choklad från Valrhona med fänkål och filmjöl  
*2001 Tokaj Aszú 4 Puttonyos, Disznókö, Hegyalja Ungern*

2 rätters vinmeny 175 kr/3 rätters vinmeny 255 kr

## GRÖNA SKÅNSKA SMAKER

260/325 kr

välj mellan 2 eller 3 rätter

Ljummen vegetarisk vintersallad med picklade skånska grönsaker  
*2010 Cour Cheverny, Les Vins Contés, Olivier Lemasson, Loire, Frankrike*

Ekologiskt ägg från Stehag 65,5° med svartkål, lök, svartrot och vilda örter  
*2010 Pinot noir/Gamay, Puzelat-Bonhomme, Touraine, Frankrike*

Havtorn från Fruemöllan med saltkola och harsyra  
*2006 Douceur Angervin, La Coulée d'Ambrosia, Anjou, Frankrike*

2 rätters vinmeny 175 kr/3 rätters vinmeny 255 kr

## FÖRRÄTTER

Ljummen vegetarisk vintersallad  
med picklade skånska grönsaker 95 kr

Rökig naturlig anklever  
med äppelcidergelé, inlagt fikon och körvel 155 kr

## VARMRÄTTER

Glasbakad Regnbåge från Tjärö med fänkål,  
betor från Rönneberga, päron och krasse 235 kr

Stek och korv av dovhjort från Häckeberga gods  
med jämtländska hjortron, rotselleri och vilda örter 275 kr

Ekologiskt ägg från Stehag 65,5° med svartkål,  
lök, svartrot och vilda örter 175 kr

## DESSERTER

Nordiska gårdsmejeriostar 65 kr per bit  
med marmelad och bröd 135 kr för 3 bitar

Vit choklad från Valrhona med fänkål och filmjök 135 kr

Petit four till kaffet 1 smak 25 kr  
5 smaker 100 kr

## TODAYS SPECIAL

11:30–13:30 120 kr /13:30–17:00 95 kr

### MONDAY

Rooster from Fridhills farm with silveronion puré, smoked beetroots and sage

### TUESDAY

Fish terrine with carrot from Nöbbelöv, lemon and dill

### WEDNESDAY

Burgers on lamb with baked endive and mustard cream

### THURSDAY

Deep-fried plaice with rocket, capers and dill mayonnaise

### FRIDAY

Gråslunda farm veal in dill sauce

## GRAND LUNCH

195 kr

Pate of duck with artichoke, pickled raspberries and thyme

*Bruks öl, Skebo bruksbryggeri, lager, Sweden*

Fried saithe with Orelund tomatoes, crabs and lovage

*2007 Les Larmes de Divona, Bourgogne, France*

2 courses wine menu 155kr

## LUNDA MENU

345/375 kr

choose between 2 or 3 courses

Winter vegetable salad with pickled Scanian vegetables

*2010 Cour Cheverny, Les Vins Contés, Olivier Lemasson, Loire, France*

Steak and sausage of deer from Häckeberga estate

with Jämtland cloudberries, celeriac and wild herbs

*2006 Barbera Conca Tre Pile, Aldo Conterno, Piemonte Italy*

White chocolate from Valrhona with fennel and sour milk

*2001 Tokaj Aszú 4 Puttonyos, Disznókő, Hegyalja, Hungary*

2 courses wine menu 175 kr/3 courses wine menu 255 kr

## GREEN SCANIAN FLAVOURS

260/325 kr

choose between 2 or 3 courses

Winter vegetable salad with pickled Scanian vegetables

*2010 Cour Cheverny, Les Vins Contés, Olivier Lemasson, Loire, France*

Organic egg from Stehag 65.5° with cabbage, onion, salsify and wild herbs

*2010 Pinot noir/Gamay, Puzelat-Bonhomme, Touraine, France*

Sea-buckthorn from Fruemöllan with salt caramel and wood sorrel

*2006 Douceur Angervin, La Coulée d'Ambrosia, Anjou France*

2 courses wine menu 175 kr/3 courses wine menu 255 kr

## STARTERS

Winter vegetable salad with pickled Scanian vegetables	95 kr
Smoky natural foie gras with apple cider jelly, pickled figs and chervil	155 kr

## MAIN COURSES

Low temp baked Trout from Tjärö with fennel, beets from Rönnberg, pear and watercress	235 kr
Steak and sausage of deer from Häckeberga estate with Jämtland cloudberries, celeriac and wild herbs	275 kr
Organic egg from Stehag 65.5° with cabbage, onion, salsify and wild herbs	175 kr

## DESSERTS

Assortment of Nordic cheese, marmalade and bread	65 kr per piece 3 pieces 135 kr
White chocolate from Valrhona with fennel and sour milk	135 kr
Petit four with your coffee	1 flavour 25 kr 5 flavours 100 kr