

Lightsmeny

28 september – 3 november 2018

GRANDS KANTARELLSOPPA / CHANTARELLE SOUP

med liten surdegstoast på ren, Västerbottenost och timjan

served with a little sourdough toast with reindeer meat, Västerbotten cheese and thyme

SOTAD TONFISK / BLACKENED TUNA

serveras med mango- & sjögrässallad, rostade pinjenötter samt soya- & wasabimajonnäs

served with mango and seaweed salad, roasted pine nuts, soya and wasabi mayonnaise



GRILLAD GÖDKALVSENTRECÔTE / VEAL ENTRECÔTE

Serveras med Pommes Anna, bakade karamelliserade primörer

samt en schalotten- & portvinsreduktion

*Grilled veal entrecote served with Pommes Anna, baked caramelized vegetables
and a shallot & port sauce*

HALSTRAD FJÄLLRÖDING / GRILLED CHAR

serveras med kräft- & blomkålspuré, skummad saffransås och sauterade primörer

served with crayfish and cauliflower puré, saffron sauce and sauteed vegetables



FIKABUFFÉ / "FIKA" BUFFET

Ett urval av hemlagade godsaker som serveras på buffé med varma drycker -
kaffe, te & choklad.

*A selection of sweets and cake served with hot beverages -
coffee, tea & chocolate.*

395 kr

Valfri förrätt och varmrätt / Your choice of starter and maincourse

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