

Lightsmeny

27 september – 2 november 2019

JORDÄRTSKOCKSOPPA / JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

serveras med knaperstekt bacon samt liten svamptoast

served with crispy bacon and small mushroom toast

SKALDJURSRISOTTO / SEAFOOD RISOTTO

med halstrade pilgrimsmusslor och friterad palsternacka

with seared scallops and deep-fried parsnip



GRILLAD LAMMROSTBIFF / GRILLED LAMB TOP SIDE

serveras med rostad pumpa- & sötpotatispuré,

honungsrostade rotfrukter samt en rosmarinreduktion

served with roasted pumpkin & sweet potato puree, honey roasted root vegetables and rosemary sauce

SMÖRSTEKT UER / BUTTERED REDFISH

Serveras med potatis- & blomkålsterrin, forellromsmörsås samt picklade betor

served with potato & cauliflower terrine, trout roe butter sauce and pickled beet



GRANDFIKA / "GRAND FIKA"

Fem sorters söta med kaffe eller te

A selection of sweets and cake served with coffee or tea

395 kr

Valfri förrätt och varmrätt / Your choice of starter and main course

Vinpaket / Wine package 295 kr

(ett glas cava 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