

# GRAND HOTEL



Den skånska slätten är generös och på Grand är vi lyckligt lottade att ha nära tillgång till fantastiska råvaror. Ett besök i Grands Matsal betyder ett spännande möte med vår lokala matkultur. Maten vi serverar är våra kockars personliga tolkning av det nordiska köket med en skånsk finesse, rustik och elegant på samma gång.

I köket är det råvarorna som talar och det innebär en levande meny som växlar med årstiderna. Respekt för djur och jord är en del av vår filosofi och vårt dagliga arbete. Merparten av Grandkökets leverantörer hittar vi inom Skånes landskapsgränser.

Vinerna har självklart sin givna plats i Matsalen och våra sommelierer botaniserar gärna i Grands berömda vinkällare där klassiska Grand Cru viner från Frankrikes mest berömda vinhus trängs med de bästa av naturviner som finns att få tag på. Mat och dryck ska harmoniera och därför anpassar vi gärna dryck efter meny och vice versa.

Vi rekommenderar också gärna en perfekt matchning med något av våra alkoholfria alternativ.

I vår anrika Matsal skapas minnesvärda måltider kryddade med en stor dos engagemang. Vi hoppas att du ska känna dig som hemma under kristallkronorna. Välkommen!

The Scanian plains are generous and we are truly blessed in having easy access to a wide range of fantastic ingredients. A visit to Grand's Dining Room means an exciting encounter with our local culinary art.

The food we serve is our chefs' personal interpretation of the Nordic cuisine, always with a certain Scanian finesse, rustic and elegant at the same time.

In the kitchen, it is the ingredients that speak, which leads to a versatile menu that changes with the seasons. Respect for the earth and animals is the main philosophy in our daily work. The majority of our suppliers are to be found within the borders of Scania.

Wines of the finest quality naturally have their given place in the Dining Room and our sommeliers will gladly browse through Grand's famous wine cellar where classic Grand Cru wines, from the most famous wine houses of France, are stored next to the world's finest natural wines.

Food and wine must harmonise and thus we are more than willing to adapt the drinks to the menu and vice versa. We are also more than happy to recommend a perfect match with any alternative from our selection of non-alcoholic beverages.

In our distinguished and traditional Dining Room memorable meals are created with a healthy dose of personal commitment. We hope you will feel at home under the crystal chandeliers.

Welcome!

**Erik Berne och Martin Hansen**  
Food and Beverage Managers

## LUNDAMENY / LUND MENU

välj mellan 3 eller 4 rätter / choose 3 or 4 courses

435/535 kr

Sprättägg 64 grader från Bjärehalvön  
purjolök, potatis, råg och gräslök  
*Free range egg 64 degrees from Bjärehalvön*  
*leek, potato, rye and chives*

Nattbakad kalv från skånska gårdar  
vintertryffel, svamp från Hällestad, grönkål, judasöra och oxalis  
*Baked veal*  
*winter truffle, mushroom from Hällestad, kale, wood ear and oxalis*

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier  
fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac  
*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies*  
*fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*

Nötstekt vinteräpple från Orelund  
saltkola, färskostglass, pekannöt, marshmallow och citronört  
*Nut fried winter apple from Orelund*  
*salted caramel, cream cheese ice cream, pecan and lemon herb*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**385/485 kr**

välj mellan 3 eller 4 viner / *choose 3 or 4 wines*

NV Clos des Citots, Cidre bouché  
Gérard Lenormand, Normandie

2011 Alione Chianti Superiore  
Marco Cannoni, Giocoli, Toscana

2017 50 Gradi all'ombra  
Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien

2010 Crème de tête  
Rousset Peyraguey, Sauternes, Bordeaux

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**195/240 kr**

välj mellan 3 eller 4 serveringar / *choose 3 or 4 servings*

**SVENSKA VINTERSMAKER / SWEDISH WINTER FLAVOURS**

**495/595 kr**

**välj mellan 3 eller 4 rätter / choose 3 or 4 courses**

Råstekt bläckfisk från Skagerak  
issallad, sjökorall, slanggurka, fänkål och senapsfrön  
*Squid from Skagerak*  
*salicorn, cucumber, fennel and mustard seeds*

Kyckling från Knäred  
linsor från Gotland, spetskål, äpple och ingefära  
*Chicken from Knäred*  
*lentils from Gotland, pointed cabbage, apple and ginger*

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier  
fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac  
*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies*  
*fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*

Nötstekt vinteräpple från Orelund  
saltkola, färskostglass, pekannöt, marshmallow och citronört  
*Nut fried winter apple from Orelund*  
*salted caramel, cream cheese ice cream, pecan and lemon herb*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**395/495 kr**

välj mellan 3 eller 4 viner / *choose 3 or 4 wines*

2017 Le Petit Chemin

Benoit Courault, Faye d'Anjou, Loire

2010 Prety

Alexandre Jouveaux, Uchizy, Bourgogne

2017 50 Gradi all'ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien

2010 Crème de tête

Rousset Peyraguey, Sauternes, Bordeaux

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**195/240 kr**

välj mellan 3 eller 4 serveringar / *choose 3 or 4 servings*

**GRÖNA SKÅNSKA SMAKER / GREEN SCANIAN FLAVOURS**

425/525 kr

välj mellan 3 eller 4 rätter / choose 3 or 4 courses

Sprättägg 64 grader från Bjärehalvön

purjolök, potatis, råg och gräslök

*Free range egg 64 degrees from Bjärehalvön*

*leek, potato, rye and chives*

Mörbakad spetskål från Åkarp

linser från Gotland, morot, ingefära, äpple och blomsterkrasse

*Pointed cabbage from Åkarp*

*lentils from Gotland, carrot, ginger, apple and flower cress*

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier

fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac

*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies*

*fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*

Nötstekt vinteräpple från Orelund

saltkola, färskostglass, pekannöt, marshmallow och citronört

*Nut fried winter apple from Orelund*

*salted caramel, cream cheese ice cream, pecan and lemon herb*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**375/475 kr**

*välj mellan 3 eller 4 viner / choose 3 or 4 wines*

NV Clos des Citots, Cidre bouché  
Gérard Lenormand, Normandie

2014 Contadino  
Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2017 50 Gradi all'ombra  
Alessandro Viola, Contrada Pietra Riosa, Trapani, Sicilien

2010 Crème de tête  
Rousset Peyraguey, Sauternes, Bordeaux

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**195/240 kr**

*välj mellan 3 eller 4 serveringar / choose 3 or 4 servings*

**FRÅN NORDISKA SJÖAR OCH HAV / FROM NORDIC LAKES AND SEAS**

**695 kr**

**5 rätter / 5 courses**

**Serveras endast till samtliga vid bordet/*Must be ordered by the whole party***

Löjrom från Kalix

potatis, frasig silverlök, citron och yoghurt från Vitaby kyrkby

*Vendace roe from Kalix*

*potato, crispy silver onion, lemon and yogurt from Vitaby kyrkby*

Råstekt bläckfisk från Skagerak

issallad, sjökorall, slanggurka, fänkål och senapsfrön

*Squid from Skagerak*

*salicorn, cucumber, fennel and mustard seeds*

Smörsjuden Skrei från Barentshavet

blåmusslor, jordärtskocka, färskost från Vilhelmsdal, pepparrot och penséer

*Skrei from the Barents Sea*

*with blue mussels, Jerusalem artichoke, cream cheese from Vilhelmsdal and horseradish*

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier

fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac

*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies*

*fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*

Blodapelsinmousse

fänkål från Åhus, vit choklad, lakrits och granola på råg

*Blood orange mousse*

*fennel from Åhus, white chocolate, licorice and granola of rye*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**695 kr**

**5 viner / 5 wines**

2017 Hallgarten Riesling  
Peter Jakob Kühn, Rheingau, Mosel

2017 Le Petit Chemin  
Benoit Courault, Faye d'Anjou, Loire

2010 Prety  
Alexandre Jouveaux, Uchizy, Bourgogne

2017 50 Gradi all'ombra  
Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien

2016 Riesling Marienburg Kabinett  
Clemens Busch, Pünderich, Mosel

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**300 kr**

## FRÅN GÅRD TILL TALLRIK / FARMER'S DINNER

765 kr

5 rätter / 5 courses

Serveras endast till samtliga vid bordet, för sällskap om 10 personer och upp sker tranchering i köket.

*Must be ordered by the whole party, for parties 10 persons and upp the carving will be done in the kitchen.*

*Menyn där vi erbjuder det bästa från våra bönder, odlare, fiskare och jägare.*

*En meny där råvara och ursprung står i centrum och en unik möjlighet att verkligen få vara med i vår Gård till tallrik filosofi med rätter som serveras från vår ost och silvervagn.*

Löjrom från Kalix

potatis, frasig silverlök, citron och yoghurt från Vitaby kyrkby

*Vendace roe from Kalix*

*potato, crispy silver onion, lemon and yogurt from Vitaby kyrkby*

Kroppkakor och consommé på oxsvans från Friskatorpet

svamp från Hällestad och lingon

*"Kroppkakor" dumplings and consommé of oxtail from Friskatorpet*

*mushrooms from Hällestad and lingonberries*

Kyckling från Knäred

linser från Gotland, spetskål, äpple och ingefära

*Chicken from Knäred*

*lentils from Gotland, pointed cabbage, apple and ginger*

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier

fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac

*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies*

*fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*

Blodapelsinmousse

fänkål från Åhus, vit choklad, lakrits och granola på råg

*Blood orange mousse*

*fennel from Åhus, white chocolate, licorice and granola of rye*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**695 kr**

**5 viner / 5 wines**

2017 Hallgarten Riesling  
Peter Jakob Kühn, Rheingau, Mosel

2014 Contadino  
Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2010 Prety  
Alexandre Jouveaux, Uchizy, Bourgogne

2017 50 Gradi all'ombra  
Alessandro Viola, Contrada Pietra Riosa, Trapani, Sicilien

2016 Riesling Marienburg Kabinett  
Clemens Busch, Pünderich, Mosel

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**300 kr**

## KÖKETS SMAKER / THE KITCHEN'S FLAVOURS

7 rätter / 7 courses

995 kr

Med ost 1095kr

Serveras endast till samtliga vid bordet och beställes två timmar innan köket stänger

*Must be ordered by the whole party and ordered two hours before the kitchen closes.*

I menyn "Kökets smaker" skapar vi en modern meny i rustik elegant anda där ni låter köket och sommelierens välja ut deras 7 favoritsmaker just nu.

Välkommen till en njutbar afton!

*In the "kitchen's flavours" we create a modern menu of rustic elegant atmosphere in which you let the kitchen and sommelieres choose their 7 favorite flavours of the moment.*

*Welcome to an pleasurable evening*

Löjrom från Kalix

potatis, frasig silverlök, citron och yoghurt från Vitaby kyrkby

*Vendace roe from Kalix*

*potato, crispy silver onion, lemon and yogurt from Vitaby kyrkby*

Råstekt bläckfisk från Skagerak

issallad, sjökorall, slanggurka, fänkål och senapsfrön

*Squid from Skagerak*

*salicorn, cucumber, fennel and mustard seeds*

Smörsjuden Skrei från Barentshavet

blåmusslor, jordärtskocka, färskost från Vilhelmsdal, pepparrot och penséer

*Skrei from the Barents Sea*

*with blue mussels, Jerusalem artichoke, cream cheese from Vilhelmsdal and horseradish*

Kroppkakor och consommé på oxsvans från Friskatorpet

svamp från Hällestad och lingon

*"Kroppkakor" dumplings and consommé of oxtail from Friskatorpet*

*mushrooms from Hällestad and lingonberries*

Kyckling från Knäred

linser från Gotland, spetskål, äpple och ingefära

*Chicken from Knäred*

*lentils from Gotland, pointed cabbage, apple and ginger*

Nattbakad kalv från skånska gårdar

vintertryffel, svamp från Hällestad, grönkål, judasöra och oxalis

*Baked veal*

*winter truffle, mushroom from Hällestad, kale, wood ear and oxalis*

Blodapelsinmousse

fänkål från Åhus, vit choklad, lakrits och granola på råg

*Blood orange mousse*

*fennel from Åhus, white chocolate, licorice and granola of rye*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**895 kr**

2017 Hallgarten Riesling  
Peter Jakob Kühn, Rheingau, Mosel

2017 Le Petit Chemin  
Benoit Courault, Faye d'Anjou, Loire

2010 Prety  
Alexandre Jouveaux, Uchizy, Bourgogne

2014 Contadino  
Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2011 Alione Chianti Superiore  
Marco Cannoni, Giocoli, Toscana

2011 Alione Chianti Superiore  
Marco Cannoni, Giocoli, Toscana

2016 Riesling Marienburg Kabinett  
Clemens Busch, Pünderich, Mosel

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**395 kr**

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Sprättägg 64 grader från Bjärehalvön med purjolök, potatis, råg och gräslök <i>Free range egg 64 degrees from Bjärehalvön with leek, potato, rye and chives</i>	145 kr
Kroppkakor och consommé på oxsvans från Friskatorpet med svamp och lingon <i>“Kroppkakor” dumplings and consommé of oxtail from Friskatorpet with mushrooms and lingonberries</i>	165 kr
Löjrom från Kalix med potatis, frasig silverlök, citron och yoghurt från Vitaby kyrkby <i>Vendace roe from Kalix with potato, crispy silver onion, lemon and yogurt from Vitaby kyrkby</i>	295 kr
Bläckfisk från Skagerak med sjökorall, slanggurka, fänkål och senapsfrön <i>Squid from Skagerak with salicorn, cucumber, fennel and mustard seeds</i>	185 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Spetskål från Åkarp och linser från Gotland, morot, ingefära, äpple och blomsterkrasse <i>Pointed cabbage from Åkarp and lentils from Gotland, carrot, ginger, apple and flower cress</i>	245 kr
Smörsjuden Skrei från Barents hav med blåmusslor, jordärtskocka, färskost från Vilhelmsdal och pepparrot <i>Skrei from the Barents Sea with blue mussels, Jerusalem artichoke, cream cheese from Vilhelmsdal and horseradish</i>	335 kr
Kyckling från Knäred och linser från Gotland, spetskål, äpple och ingefära <i>Chicken from Knäred and lentils from Gotland, pointed cabbage, apple and ginger</i>	295 kr
Nattbakad kalv med vintertryffel, svamp från Hällestad, grönkål, judasöra och oxalis <i>Baked veal with winter truffle, mushroom from Hällestad, kale, wood ear and oxalis</i>	305 kr

## DESSERTER / DESSERTS

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac <i>Matured blue cheeses from Nordic farm dairies fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade</i>	155 kr
Blodapelsinmousse med fänkål från Åhus, vit choklad, lakrits och granola på råg <i>Blood orange mousse with fennel from Åhus, white chocolate, licorice and granola of rye</i>	155 kr
Nötstekt vinteräpple från Orelund, salt kola, färskostglass, pekannöt och citronört <i>Nut fried winter apple from Orelund, salted caramel, cream cheese ice cream, pecan and lemon herb</i>	155 kr

<b>VITA VINER / WHITE WINE</b>	<b>GL/FL</b>
Clos des Citots, Cidre bouché Gérard Lenormand, Normandie	115 kr
2017 Le Petit Chemin Benoit Courault, Faye d'Anjou, Loire	140 kr / 695 kr
2010 Prety Alexandre Jouveaux, Uchizy, Bourgogne	145 kr / 735 kr
2017 Hallgarten Riesling Peter Jakob Kühn, Rheingau, Mosel	160 kr / 795 kr
<b>RÖDA VINER / RED WINE</b>	
2016 Bourgogne Rouge Domaine Montanet Thodén, Vézelay, Bourgogne	165 kr / 795 kr
2014 Galarneau Kenji Hodgson, Champ-sur-Layon, Loire	135 kr / 655 kr
2011 Alione Chianti Superiore Marco Cannoni, Giocoli, Toscana	140 kr / 695 kr
2014 Contadino Frank Cornelissen, Etna, Sicilien	135 kr / 655 kr
<b>SÖTT &amp; STARKT VIN / SWEET &amp; FORTIFIED WINE</b>	
2016 Riesling Marienburg Kabinett Clemens Busch, Pünderich, Mosel	105 kr / 975 kr
2010 Crème de tête Rousset Peyraguey, Sauternes, Bordeaux	105 kr / 975 kr
2017 50 Gradi all'ombra Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien	115 kr / 995 kr

