

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

COCKTAILS & DRINKAR

128/168 kr

Överliggarens undergång
Lundasnaps, Tonic, apelsintwist

Pink gin Caroline
Pink Gin, rabarberjuice, lime

Kungen av Danmark
Vodka, Pernod, Grön Chartreuse, Brun cacao

Moscow Mule
Vodka, Lime, Ginger Beer

Fatlagrad Negroni
Gin, Campari, Martini Rosso

Grand Fläder Fizz - Alkoholfri 65 kr
Flädersyrup, Citronjuice, Socker, Soda, Äggvita

Grand Sidecar 348 kr
Martell X.O. Grand-Marnier 150 yrs, Citronjuice

Grand Highland Sour 348 kr
The Dalmore King Alexander III, Citronjuice, Champagnesockerlag

MOUSSERANDE VIN & DRINKAR

	Glas	Flaska
NV Cave de Bailly Lapierre, Cremant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike	95 kr	570 kr
NV les Parcelles Pierre Paillard, Champagne, Frankrike	155 kr	895 kr
2018 Piège à Filles Rosé Les Capriades, Tourraine, Loire	145 kr	795 kr
Kir Imperial Hallonlikör, hallon, mousserande vin	145 kr	
Ruby Bubbles Blodgrapefruktlikör, citronjuice, socker, mousserande vin	145 kr	

LUNDAMENY / LUND MENU

435/535 kr

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

Kantareller från Bokskogen

citronsjuden svartrot, bondbönor och kantarellsmör

Chanterelles

lemon poached black salsify, broad beans and chanterelle butter

Bräserad oxkind

majsgröt, squash, rostade jordnötter och krassesmör

Braised ox cheek

corn porridge, squash, roasted peanuts and cress butter

Blåmögelost från Vilhelmsdals gårdsmejeri

krusbär och sockerrostad mandel

Blue cheese from Vilhelmsdals dairy

gooseberry and sugar roasted almonds

Plommon från Orelund

glass på fattiga riddare, vit choklad och havreflarn

Plums from Orelund

ice cream of french toast, white chocolate and oat crisps

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

2017 Bourgogne Aligote

Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne

2017 Barbera d'Alba

Eugenio Bocchino, Barolo, Piemonte

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

2017 50 Gradi all'Ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien

DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

195/240 kr

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

SVENSKA SENSOMMARSMAKER / SWEDISH SUMMER FLAVOURS

495/595 kr

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

Kycklinghjärta

glaserade plommon, rotselleri, hasselnötter och frissésallad

Chicken heart

glazed plums, celeriac, hazelnuts and frissé salad

Smörstekt hälleflundra

havskräfta, nypon, morötter och kronhill

Butter fried halibut

langoustine, rose hip, carrots and crown dill

Blåmöglost från Vilhelmsdals gårdsmejeri

krusbär och sockerrostad mandel

Blue cheese from Vilhelmsdals dairy

gooseberry and sugar roasted almonds

Plommon från Orelund

glass på fattiga riddare, vit choklad och havreflarn

Plums from Orelund

ice cream of french toast, white chocolate and oat crisps

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

2018 Piège à Filles Rosé
Les Capriades, Tourraine, Loire

2017 Bourgogne Aligote
Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne

2017 Palaiós
Calcarius, Puglia

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

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

Kantareller från Bokskogen

citronsjuden svartrot, bondbönor och kantarellsmör

Chanterelles

lemon poached black salsify, broad beans and chanterelle butter

Frasig sockermajs

citronmarinerad squash, vaxbönor och jordnötsolja

Crispy sweet corn

lemon marinated squash, wax beans and peanut oil

Blåmögelost från Vilhelmsdals gårdsmejeri

krusbär och sockerrostad mandel

Blue cheese from Vilhelmsdals dairy

gooseberry and sugar roasted almonds

Plommon från Orelund

glass på fattiga riddare, vit choklad och havreflarn

Plums from Orelund

ice cream of french toast, white chocolate and oat crisps

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

2017 Bourgogne Aligote

Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne

2018 Susucaru Rosato

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

2017 50 Gradi all'Ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien

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

krämig blomkål, getost, dill och surdegskrutonger

Bleak roe from Kalix

creamy cauliflower, goat's cheese, dill and sourdough croutons

Pilgrimmussla från Norge

tomat, jalapeño, koriander och gurka

Scallop from Norway

tomato, jalapeño, coriander and cucumber

Smörstekt hälleflundra

havskräfta, nypon, morötter och kronhill

Butter fried halibut

langoustine, rose hip, carrots and crown dill

Blåmøgelost från Vilhelmsdals gårdsmejeri

krusbär och sockerrostad mandel

Blue cheese from Vilhelmsdals dairy

gooseberry and sugar roasted almonds

Hallon och björnbär

kärnmjök, verbena och mandelkaka

Raspberry and blackberry

buttermilk, verbena and almond cake

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

695 kr

5 viner / 5 wines

2018 Note di Bianco

Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinsa, Sicilien

2018 Le Puits

Les Vins Contés, Touraine, Loire

2018 Susucaru Rosato

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

2017 Château de Passavant

Coteaux du Layon, Loire

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.

Must be ordered by the whole party.

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

krämig blomkål, getost, dill och surdegskrutonger

Bleak roe from Kalix

creamy cauliflower, goat's cheese, dill and sourdough croutons

Kycklinghjärta

glaserade plommon, rotselleri, hasselnötter och frissésallad

Chicken heart

glazed plums, celeriac, hazelnuts and frissé salad

Bräserad oxkind

majsgröt, squash, rostade jordnötter och krassesmör

Braised ox cheek

corn porridge, squash, roasted peanuts and cress butter

Blåmögelost från Vilhelmsdals gårdsmejeri

krusbär och sockerrostad mandel

Blue cheese from Vilhelmsdals dairy

gooseberry and sugar roasted almonds

Hallon och björnbär

kärnmjök, verbena och mandelkaka

Raspberry and blackberry

buttermilk, verbena and almond cake

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

695 kr

5 viner / 5 wines

2018 Note di Bianco
Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinsa, Sicilien

2018 Piège à Filles Rosé
Les Capriades, Tourraine, Loire

2017 Barbera d'Alba
Eugenio Bocchino, Barolo, Piemonte

2017 Palaiós
Calcarius, Puglia

2017 Château de Passavant
Coteaux du Layon, Loire

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 sommelie-rens 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

krämig blomkål, getost, dill och surdegskrutonger

Bleak roe from Kalix

creamy cauliflower, goat's cheese, dill and sourdough croutons

Pilgrims mussla från Norge

tomat, jalapeño, koriander och gurka

Scallop from Norway

tomato, jalapeño, coriander and cucumber

Kycklinghjärta

glaserade plommon, rotselleri, hasselnötter och frissésallad

Chicken heart

glazed plums, celeriac, hazelnuts and frissé salad

Smörstekt hälleflundra

havskräfta, nypon, morötter och kron dill

Butter fried halibut

langoustine, rose hip, carrots and crown dill

Majstupp

kronärtskocka, vaxbönor, riven tryffel och jordnötsolja

Rooster

artichoke, wax beans grated truffle and peanut oil

Bräserad oxkind

majsgröt, squash, rostade jordnötter och krassesmör

Braised ox cheek

corn porridge, squash, roasted peanuts and cress butter

Hallon och björnbär

kärnmjök, verbena och mandelkaka

Raspberry and blackberry

buttermilk, verbena and almond cake

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

895 kr

2018 Note di Bianco
Alessandro Viola, Contrada Pietra Riosa, Sicilien

2018 Le Puits
Les Vins Contés, Touraine, Loire

2018 Piège à Filles Rosé
Les Capriades, Touraine, Loire

2018 Susucaru Rosato
Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2017 Bourgogne Rouge
La Sœur Cadette, Vézelay, Bourgogne

2017 Barbera d'Alba
Eugenio Bocchino, Barolo, Piemonte

2017 Château de Passavant
Coteaux du Layon, Loire

DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

395 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantareller från Bokskog med citronsjuden svartrot, bondbönor och kantarellsmör <i>Chanterelles with lemon poached black salsify, broad beans and chanterelle butter</i>	155 kr
Pilgrimmussla från Norge med tomat, jalapeño, koriander och gurka <i>Scallop from Norway with tomato, jalapeño, coriander and cucumber</i>	205 kr
Löjrom från Kalix med krämig blomkål, getost, dill och surdegskrutonger <i>Bleak roe from Kalix with creamy cauliflower, goat's cheese, dill and sourdough croutons</i>	295 kr
Kycklinghjärta med glaserade plommon, rotselleri, hasselnötter och frissésallad <i>Chicken heart with glazed plums, celeriac, hazelnuts and frissé salad</i>	175 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Frasig sockermajs med citronmarinerad squash, vaxbönor och jordnötsolja <i>Crispy sweet corn with lemon marinated squash, wax beans and peanut oil</i>	245 kr
Smörstekt hälleflundra med havskräfta, nypon, morötter och krondill <i>Butter fried halibut with langoustine, rose hip, carrots and crown dill</i>	325 kr
Majstupp med kronärtskocka, vaxbönor, riven tryffel och jordnötsolja <i>Rooster with artichoke, wax beans, grated truffle and peanut oil</i>	295 kr
Bräserad oxkind med majsgröt, squash, rostade jordnötter och krassesmör <i>Braised ox cheek with corn porridge, squash, roasted peanuts and cress butter</i>	305 kr

DESSERTER / DESSERTS

Blåmöglost från Vilhelmsdals gårdsmejeri med krusbär och sockerrostad mandel <i>Blue cheese from Vilhelmsdals dairy with gooseberry and sugar roasted almonds</i>	155 kr
Hallon och björnbär med kärnmjök, verbena och mandelkaka <i>Raspberry and blackberry with buttermilk, verbena and almond cake</i>	155 kr
Plommon från Orelund med glass på fattiga riddare, vit choklad och havreflarn <i>Plums from Orelund with ice cream of french toast, white chocolate and oat crisps</i>	155 kr

VITA VINER / WHITE WINE**GL/FL**

2018 Note di Bianco Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien	155 kr / 745 kr
2018 Le Puits Les Vins Contés, Touraine, Loire	145 kr / 695 kr
2017 Bourgogne Aligote Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne	170 kr / 835 kr

RÖDA VINER / RED WINE

2017 Bourgogne Rouge La Sœur Cadette, Vézelay, Bourgogne	165 kr / 795 kr
2017 Barbera d'Alba Eugenio Bocchino, Barolo, Piemonte	145 kr / 695 kr
2018 Susucaru Rosato Frank Cornelissen, Etna, Sicilien	165 kr / 795 kr
2015 Las Franjas Norzagarai, Villabuena de Álava, Rioja	155 kr / 745 kr

SÖTT & STARKT VIN / SWEET & FORTIFIED WINE

2017 Château de Passavant Coteaux du Layon, Loire	95 kr / 995 kr
2017 Palaiós Calcarius, Puglia	115 kr / 945 kr
2017 50 Gradi all'Ombra Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien	115 kr / 945 kr

