

# 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

435/535 kr

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

Gråa ärtor från Rättvik  
skogschampinjon, fänkål och ramslök  
*Grey peas from Rättvik  
mushrooms, fennel and ramson*

Anka från Munka-Ljungby  
pumpapuré, hasselnötsstekt lök, anklever och frisée  
*Duck from Munka-Ljungby  
pumpkin purée, hazelnut fried onions, duck liver and frisée*

Friterad Granbarksost från Jürss  
morotspuré, havtorn från brofästet och rostade hasselnötter  
*Deep fried Granbarks cheese from Jürss  
carrot purée, sea buckthorn and roasted hazelnuts*

Lakritsglaserad rödbeta  
svartvinbärssorbet, kolgrillad grädde och citrontimjan  
*Licorice glazed beetroot  
black currant sorbet, char-grilled cream and lemon thyme*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**385/485 kr**

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

2016 Pinot Blanc

Jean Ginglinger, Pfaffenheim, Alsace

2016 Pian del Ciampolo

Montevertine, Chianti, Toscana

2014 L'O2

La Coulée d'Ambrosia, Beaulieu-sur-Layon, Loire

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

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

495/595 kr

**Fjällröding**

grönt äpple, ingefära, vild pepparrot från Ugglarp och kålskott

*Arctic char*

*green apple, ginger, wild horseradish from Ugglarp and cabbage shoots*

**Kolgrillad ryggbiff**

rotselleri, mandel, skånsk fetaost och vinägersky

*Char-grilled sirloin*

*celeriac, almonds, Scanian feta cheese and vinegar jus*

**Friterad Granbarksost från Jürss**

morotspuré, havtorn från brofästet och rostade hasselnötter

*Deep fried Granbarks cheese from Jürss*

*carrot purée, sea buckthorn and roasted hazelnuts*

**Lakritsglaserad rödbeta**

svartvinbärssorbet, kolgrillad grädde och citrontimjan

*Licorice glazed beetroot*

*black currant sorbet, char-grilled cream and lemon thyme*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**395/495 kr**

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

2015 Bourgogne Aligoté

Alice & Olivier De Moor, Chablis, Bourgogne

2015 La Fage

Cosse Maisonneuve, Lacapelle-Cabanac, Cahors

2014 L'O2

La Coulée d'Ambrosia, Beaulieu-sur-Layon, Loire

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

**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

Gråa ärtor från Rättvik  
skogschampinjon, fänkål och ramslök  
*Grey peas from Rättvik*  
*mushrooms, fennel and ramson*

Röda linser från Gotland  
rotselleri, fetaost från Hässleholm, silverlök och mandel  
*Red lentils from Gotland*  
*celeriac, feta cheese from Hässleholm, silver onion and almond*

Friterad Granbarksost från Jürss  
morotspuré, havtorn från brofästet och rostade hasselnötter  
*Deep fried Granbarks cheese from Jürss*  
*carrot purée, sea buckthorn and roasted hazelnuts*

Lakritsglaserad rödbeta  
svartvinbärssorbet, kolgrillad grädde och citrontimjan  
*Licorice glazed beetroot*  
*black currant sorbet, char-grilled cream and lemon thyme*



**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**375/475 kr**

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

2016 Pinot Blanc

Jean Ginglinger, Pfaffenheim, Alsace

2011 Rive Droit

Reynald Héaulé, Orléans, Loire

2014 L'O2

La Coulée d'Ambrosia, Beaulieu-sur-Layon, Loire

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

**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*

Stenbitsrom från Lomma

blomkålskräm, dillknäckebröd, kärnmjolk och gräslök

*Lumpfish roe from Lomma*

*cauliflower cream, dill crispbread, buttermilk and chive*

Fjällröding

grönt äpple, ingefära, vild pepparrot från Ugglarp och kålskott

*Arctic char*

*green apple, ginger, wild horseradish from Ugglarp and cabbage shoots*

Skrei från Norge

sparrisbroccoli, ostronemulsion, purjolök och gurkkrasse

*Skrei from Norway*

*broccoli, oyster emulsion, leek and cucumber cress*

Friterad Granbarksost från Jürss

morotspuré, havtorn från brofästet och rostade hasselnötter

*Deep fried Granbarks cheese from Jürss*

*carrot purée, sea buckthorn and roasted hazelnuts*

Sorbet och mousse på päron

rostad mandel och chokladjord

*Sorbet and mousse of pear*

*roasted almonds and chocolate crumble*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**695 kr**

**5 viner / 5 wines**

2016 Pinot Blanc

Jean Ginglinger, Pfaffenheim, Alsace

2015 Bourgogne Aligoté

Alice & Olivier De Moor, Chablis, Bourgogne

2016 Chardonnay

Domaine de la Pinte, Arbois, Jura

2014 L'O2

La Coulée d'Ambrosia, Beaulieu-sur-Layon, Loire

2017 50 Gradi all'ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Riosa, Trapani, Sicilien

**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.*

Stenbitsrom från Lomma

blomkålskräm, dillknäckebröd, kärnmjök och gräslök

*Lumpfish roe from Lomma*

*cauliflower cream, dill crispbread, buttermilk and chive*

Tartar på älg

ramslök, champinjoner från Hällestad, äpple och fänkål

*Elk tartare*

*ramson, mushrooms from Hällestad, apple and fennel*

Anka från Munka-Ljungby

pumpapuré, hasselnötsstekt lök, anklever och frisée

*Duck from Munka-Ljungby*

*pumpkin purée, hazelnut fried onions, duck liver and frisée*

Friterad Granbarksost från Jürss

morotspuré, havtorn från brofästet och rostade hasselnötter

*Deep fried Granbarks cheese from Jürss*

*carrot purée, sea buckthorn and roasted hazelnuts*

Sorbet och mousse på päron

rostad mandel och chokladjord

*Sorbet and mousse of pear*

*roasted almonds and chocolate crumble*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**695 kr**

**5 viner / 5 wines**

2016 Pinot Blanc  
Jean Ginglinger, Pfaffenheim, Alsace

2011 Rive Droit  
Reynald Héaulé, Orléans, Loire

2016 Pian del Ciampolo  
Montevertine, Chianti, Toscana

2014 L'O2  
La Coulée d'Ambrosia, Beaulieu-sur-Layon, Loire

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

**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*

Stenbitsrom från Lomma

blomkålskräm, dillknäckebröd, kärnmjök och gräslök

*Lumpfish roe from Lomma*

*cauliflower cream, dill crispbread, buttermilk and chive*

Fjällröding

grönt äpple, ingefära, vild pepparrot från Ugglarp och kålskott

*Arctic char*

*green apple, ginger, wild horseradish from Ugglarp and cabbage shoots*

Tartar på älg

ramslök, champinjoner från Hällestad, äpple och fänkål

*Elk tartare*

*ramson, mushrooms from Hällestad, apple and fennel*

Skrei från Norge

sparrisbroccoli, ostronemulsion, purjolök och gurkkrasse

*Skrei from Norway*

*broccoli, oyster emulsion, leek and cucumber cress*

Anka från Munka-Ljungby

pumpapuré, hasselnötsstekt lök, anklever och frisée

*Duck from Munka-Ljungby*

*pumpkin purée, hazelnut fried onions, duck liver and frisée*

Kolgrillad ryggbiff

rotselleri, mandel, skånsk fetaost och vinägersky

*Char-grilled sirloin*

*celeriac, almonds, Scanian feta cheese and vinegar jus*

Sorbet och mousse på päron

rostad mandel och chokladjord

*Sorbet and mousse of pear*

*roasted almonds and chocolate crumble*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**895 kr**

2016 Pinot Blanc

Jean Ginglinger, Pfaffenheim, Alsace

2015 Bourgogne Aligoté

Alice & Olivier De Moor, Chablis, Bourgogne

2011 Rive Droit

Reynald Héaulé, Orléans, Loire

2016 Chardonnay

Domaine de la Pinte, Arbois, Jura

2016 Pian del Ciampolo

Montevertine, Chianti, Toscana

2015 La Fage

Cosse Maisonneuve, Lacapelle-Cabanac, Cahors

2017 50 Gradi all'ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Riosa, Trapani, Sicilien

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**395 kr**

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Gråa ärtor från Rättvik med skogschampinjon, fänkål och ramslök <i>Grey peas from Rättvik with mushrooms, fennel and ramson</i>	145 kr
Fjällröding med grönt äpple, ingefära, vild pepparrot från Ugglarp och kålskott <i>Arctic char with green apple, ginger, wild horseradish from Ugglarp and cabbage shoots</i>	185 kr
Stenbitsrom från Lomma med blomkålskräm, dillknäckebröd, kärnmjök och gräslök <i>Lumpfish roe from Lomma with cauliflower cream, dill crispbread, buttermilk and chive</i>	255 kr
Tartar på älg med ramslök, champinjoner från Hällestad, äpple och fänkål <i>Elk tartare with ramson, mushrooms from Hällestad, apple and fennel</i>	165 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Röda linser från Gotland med rotselleri, fetaost från Hässleholm, silverlök och mandel <i>Red lentils from Gotland with celeriac, feta cheese from Hässleholm, silver onion and almond</i>	245 kr
Skrei från Norge med sparrisbroccoli, ostronemulsion, purjolök och gurkkrasse <i>Skrei from Norway with broccoli, oyster emulsion, leek and cucumber cress</i>	365 kr
Anka från Munka-Ljungby med pumpapuré, hasselnötsstekt lök, anklever och frisée <i>Duck from Munka-Ljungby with pumpkin purée, hazelnut fried onions, duck liver and frisée</i>	315 kr
Kolgrillad ryggbiff med rotselleri, mandel, skånsk fetaost och vinägersky <i>Char-grilled sirloin with celeriac, almonds, Scanian feta cheese and vinegar jus</i>	335 kr

## DESSERTER / DESSERTS

Friterad Granbarksost från Jürss morotspuré, havtorn från brofästet och rostade hasselnötter <i>Deep fried Granbarks cheese from Jürss carrot purée, sea buckthorn and roasted hazelnuts</i>	155 kr
Lakritsglaserad rödbeta med svartvinbärssorbet, kolgrillad grädde och citrontimjan <i>Licorice glazed beetroot with black currant sorbet, char-grilled cream and lemon thyme</i>	155 kr
Sorbet och mousse på päron med rostad mandel och chokladjord <i>Sorbet and mousse of pear with roasted almonds and chocolate crumble</i>	155 kr



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

2016 Pinot Blanc

Jean Ginglinger, Pfaffenheim, Alsace

140 kr / 695 kr

2015 Bourgogne Aligoté

Alice &amp; Olivier De Moor, Chablis, Bourgogne

145 kr / 695 kr

2016 Chardonnay

Domaine de la Pinte, Arbois, Jura

155 kr / 735 kr

**RÖDA VINER / RED WINE**

2016 Bourgogne Rouge

Domaine Montanet Thodén, Vézelay, Bourgogne

165 kr / 795 kr

2011 Rive Droit

Reynald Héaulé, Orléans, Loire

135 kr / 655 kr

2015 La Fage

Cosse Maisonnette, Lacapelle-Cabanac, Cahors

155 kr / 695 kr

2016 Pian del Ciampolo

Montevertine, Chianti, Toscana

155 kr / 655 kr

**SÖTT & STARKT VIN / SWEET & FORTIFIED WINE**

2014 L'O2

La Coulée d'Ambrosia, Beaulieu-sur-Layon, Loire

115 kr / 975 kr

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

115 kr / 995 kr

2017 50 Gradi all'ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien

115 kr / 995 kr

