

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

Soppa på jordärtskocka- och brynt smör
äppelterriner, dragon och malt
Jerusalem artichoke and brown butter soup
apple terrin, tarragon and malt

Kryddstekt dovhjort
blåbärsglaserad rödbeta, gröna enbär och blodoxalis
Fallow deer
blueberry glazed beetroot, green juniper berries and oxalis

Getostbrie från Löt gårdsmejeri
inkokta hjortron och macadamia brioche
Goat brie from Löt dairy
cloudberries and macadamia brioche

Bakad vaniljpudding
havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra
Baked vanilla pudding
sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

2012 Pinot Gris

Domaine Josmeyer, Wintzenheim, Alsace

2015 Las Franjas

Norzagarai, Villabuena de Álava, Rioja

La Belle Inconnue

Jean-Luc Pasquet, Cognac

2017 Château de Passavant

Coteaux du Layon, Loire

DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

195/240 kr

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

SVENSKA HÖSTMAKER / SWEDISH AUTUMN FLAVOURS
välj mellan 3 eller 4 rätter / choose 3 or 4 courses

495/595 kr

Bräserad lammbringa
rotselleri, fårost, sesam och blomsterkrasse
Braised lamb brisket
celeriac, sheep milk cheese, sesame and nasturtium cress

Vildand från Vittskövle
trattkantareller, rosenkål, svamppuré och granskott
Wild duck
funnel chanterelles, Brussels sprouts, mushroom purée and spruce shoots

Getostbrie från Löt gårdsmejeri
inkokta hjortron och macadamia brioche
Goat brie from Löt dairy
cloudberries and macadamia brioche

Bakad vaniljpudding
havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra
Baked vanilla pudding
sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

2016 Poivre et Sel

Les Vins Contés, Touraine, Loire

2013 Alione Chianti Superiore

Marco Cannoni, Giocoli, Toscana

La Belle Inconnue

Jean-Luc Pasquet, Cognac

2017 Château de Passavant

Coteaux du Layon, Loire

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

435/535 kr

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

Soppa på jordärtskocka- och brynt smör

äppelterriner, dragon och malt

Jerusalem artichoke and brown butter soup

apple terrin, tarragon and malt

Rostad pumpa från Ingemansgården

trattkantareller, linser, lök och hasselnöt

Roasted pumpkin

funnel chanterelles, lentils from Gotland, onion and hazelnut

Getostbrie från Löt gårdsmejeri

inkokta hjortron och macadamia brioche

Goat brie from Löt dairy

cloudberries and macadamia brioche

Bakad vaniljpudding

havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra

Baked vanilla pudding

sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

2012 Pinot Gris

Domaine Josp Meyer, Wintzenheim, Alsace

2018 Susucaru Rosato

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

La Belle Inconnue

Jean-Luc Pasquet, Cognac

2017 Château de Passavant

Coteaux du Layon, Loire

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

dillvåffla, rödlök, gurka och crème fraiche från Vitaby

Bleak roe from Kalix

dill waffle, red onion, cucumber and crème fraiche from Vitaby

Svensk hummer från Bohuslän

morot, ingefära och fänkålsdill

Swedish lobster from Bohuslän

carrot, ginger and fennel dill

Gös från Hjälmarens

musslor, silverlök, ramslökskapsis och gurkört

Pike-perch from Hjälmarens

mussels, silver onion, ransom capers and borage

Getostbrie från Löt gårdsmejeri

inkokta hjortron och macadamia brioche

Goat brie from Löt dairy

cloudberries and macadamia brioche

Hallon från Bromölla

chokladglass, misokola och kaka på brynt smör

Raspberries from Bromölla

chocolate ice cream, miso caramel and brown butter cake

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

695 kr

5 viner / 5 wines

2016 Chablis

Jean Dauvissat, Chablis, Bourgogne

2017 Bourgogne Aligote

Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne

2017 Fragile

La Grange aux Belles, Anjou, Loire

La Belle Inconnue

Jean-Luc Pasquet, Cognac

NV Le Temps D'un Oubli

Domaine Rancy, Latour de France

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.

Svensk hummer från Bohuslän

morot, ingefära och fänkålsdill

Swedish lobster from Bohuslän

carrot, ginger and fennel dill

Bräserad lammbringa

rotselleri, fårost, sesam och blomsterkrasse

Braised lamb brisket

celeriac, sheep milk cheese, sesame and nasturtium cress

Kryddstekt dovhjort

blåbärsglaserad rödbeta, gröna enbär och blodoxalis

Fallow deer

blueberry glazed beetroot, green juniper berries and oxalis

Getostbrie från Löt gårdsmejeri

inkokta hjortron och macadamia brioche

Goat brie from Löt dairy

cloudberries and macadamia brioche

Hallon från Bromölla

chokladglass, misokola och kaka på brynt smör

Raspberries from Bromölla

chocolate ice cream, miso caramel and brown butter cake

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

695 kr

5 viner / 5 wines

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

2016 Poivre et Sel
Les Vins Contés, Touraine, Loire

2015 Las Franjas
Norzagarai, Villabuena de Álava, Rioja

La Belle Inconnue
Jean-Luc Pasquet, Cognac

NV Le Temps D'un Oubli
Domaine Rancy, Latour de France

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

dillvåffla, rödlök, gurka och crème fraiche från Vitaby

Bleak roe from Kalix

dill waffle, red onion, cucumber and crème fraiche from Vitaby

Svensk hummer från Bohuslän

morot, ingefära och fänkålsdill

Swedish lobster from Bohuslän

carrot, ginger and fennel dill

Bräserad lammbringa

rotselleri, fårost, sesam och blomsterkrasse

Braised lamb brisket

celeriac, sheep milk cheese, sesame and nasturtium cress

Gös från Hjälmarens

musslor, silverlök, ranslöskapris och gurkört

Pike-perch from Hjälmarens

mussels, silver onion, ransom capers and borage

Vildand från Vittskövle

trattkantareller, rosenkål, svamppuré och granskott

Wild duck

funnel chanterelles, Brussels sprouts, mushroom purée and spruce shoots

Bakad vaniljpudding

havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra

Baked vanilla pudding

sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel

Hallon från Bromölla

chokladglass, misokola och kaka på brynt smör

Raspberries from Bromölla

chocolate ice cream, miso caramel and brown butter cake

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

895 kr

2016 Chablis

Jean Dauvissat, Chablis, Bourgogne

2017 Bourgogne Aligote

Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne

2016 Poivre et Sel

Les Vins Contés, Touraine, Loire

2017 Fragile

La Grange aux Belles, Anjou, Loire

2013 Alione Chianti Superiore

Marco Cannoni, Giocoli, Toscana

2017 Château de Passavant

Coteaux du Layon, Loire

NV Le Temps D'un Oubli

Domaine Rancy, Latour de France

DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

395 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Soppa på jordärtskocka- och brynt smör med äppelterriner, dragon och malt <i>Jerusalem artichoke and brown butter soup with apple terrin, tarragon and malt</i>	155 kr
Svensk hummer från Bohuslän med morot, ingefära och fänkålsdill <i>Swedish lobster from Bohuslän with carrot, ginger and fennel dill</i>	245 kr
Löjrom från Kalix med dillvåffla, rödlök, gurka och crème fraiche från Vitaby <i>Bleak roe from Kalix with dill waffle, red onion, cucumber and crème fraiche from Vitaby</i>	275 kr
Bräserverad lammbringa med rotselleri, fårost, sesam och blomsterkrasse <i>Braised lamb brisket with celeriac, sheep milk cheese, sesame and nasturtium cress</i>	175 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Rostad pumpa från Ingemansgården med trattkantareller, linser, lök och hasselnöt <i>Roasted pumpkin with funnel chanterelles, lentils from Gotland, onion and hazelnut</i>	245 kr
Gös från Hjälmarens med musslor, silverlök, ranslöskapris och gurkört <i>Pike-perch from Hjälmarens with mussels, silver onion, ransom capers and borage</i>	325 kr
Vildand från Vittskövle med trattkantareller, rosenkål, svamppuré och granskott <i>Wild duck with funnel chanterelles, Brussels sprouts, mushroom purée and spruce shoots</i>	305 kr
Kryddstekt dovhjort med blåbärsglaserad rödbeta, gröna enbär och blodoxalis <i>Fallow deer with blueberry glazed beetroot, green juniper berries and oxalis</i>	295 kr

DESSERTER / DESSERTS

Getostbrie från Löt gårdsmejeri med inkokta hjortron och macadamia brioche <i>Goat brie from Löt dairy with cloudberry and macadamia brioche</i>	155 kr
Hallon från Bromölla med chokladglass, misokola och kaka på brynt smör <i>Raspberries from Bromölla with chocolate ice cream, miso caramel and brown butter cake</i>	155 kr
Bakad vaniljpudding med havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra <i>Baked vanilla pudding with sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel</i>	155 kr

VITA VINER / WHITE WINE	GL/FL
2012 Pinot Gris Domaine Josmeyer, Wintzenheim, Alsace	175 kr / 865 kr
2017 Fragile La Grange aux Belles, Anjou, Loire	155 kr / 745 kr
2017 Bourgogne Aligote Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne	170 kr / 835 kr
2016 Chablis Jean Dauvissat, Chablis, Bourgogne	145 kr / 695 kr
RÖDA VINER / RED WINE	
2015 Las Franjas Norzagarai, Villabuena de Álava, Rioja	155 kr / 745 kr
2013 Alione Chianti Superiore Marco Cannoni, Giocoli, Toscana	160 kr / 765 kr
2018 Susucaru Rosato Frank Cornelissen, Etna, Sicilien	165 kr / 795 kr
2016 Poivre et Sel Les Vins Contés, Touraine, Loire	135 kr / 645 kr
SÖTT & STARKT VIN / SWEET & FORTIFIED WINE	
2017 Château de Passavant Coteaux du Layon, Loire	95 kr / 995 kr
NV Le Temps D'un Oubli Domaine Rancy, Latour de France	105 kr / 875 kr
La Belle Inconnue Jean-Luc Pasquet, Cognac (37,5 cl)	105 kr / 540 kr

