

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
NV Rosé de Saigné, Fleury Père & Fils, Champagne, Frankrike	155 kr	895 kr
NV Brut Classic, Deutz, Champagne, Frankrike	165 kr	925 kr
Kir Imperial Hallonlikör, hallon, mousserande vin	145 kr	
Ruby Bubbles	145 kr	

LUNDAMENY / LUND MENU

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

435/535 kr

Pocherat sprättägg från Stehag

mjölksyrad gurka, rågbröd och ryeost

Poached free range egg from Stehag

milk soured cucumber, rye bread and smoked cheese

Majstupp från Borgeby

vårlök, ramslök, karamelliserad jäst och herrgårdssost

Corn fed rooster from Borgeby

spring onion, ramson, caramelized yeast and matured cheese

Brostorps blåmögelost

hibiskus, rosmarin och rödbeta från Ugglarp

Blue cheese from Brostorp's farm

hibiscus, rosemary and beetroot from Ugglarp

Glasrabarber från Vellinge

citronkaka, färskost, mandel och vallmofrön

Rhubarbs from Vellinge

lemon cake, cream cheese, almond and poppy seeds

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

385/485 kr

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

2017 Susucaru

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2011 Cheville de Fer

Les Vins Contés, Touraine, Loire

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

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 VÅRSMAKER / SWEDISH SPRING FLAVOURS

495/595 kr

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

Pilgrims mussla från Tromsö och blåmusslor
nässlor och palsternacka
*Scallop from Tromsö and mussels
nettles and parsnip*

Gårdslamm från Fårö
tomater från Viken, fänkål, lammbacon och dill
*Lamb from Fårö
tomatoes from Viken, fennel, lamb bacon and dill*

Brostorps blåmögelost
hibiskus, rosmarin och rödbeta från Ugglarp
*Blue cheese from Brostorp's farm
hibiscus, rosemary and beetroot from Ugglarp*

Glasrabarber från Vellinge
citronkaka, färskost, mandel och vallmofrön
*Rhubarbs from Vellinge
lemon cake, cream cheese, almond and poppy seeds*

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

395/495 kr

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

2017 Sancerre

Gerard Boulay, Chavignol, Loire

2017 Coll del Sabater

Joan-Ramon Escoda, Conca de Barberà, Tarragona

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

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

425/525 kr

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

Pocherat sprättägg från Stehag
mjölksyrad gurka, rågbröd och ryeost
Poached free range egg from Stehag
milk soured cucumber, rye bread and smoked cheese

Hasselnötsstekt rotselleri
toppmurklor, bondbönor och herrgårdsost
Hazelnut fried celeriac
morels, broad beans and matured cheese

Brostorps blåmögelost
hibiskus, rosmarin och rödbeta från Ugglarp
Blue cheese from Brostorp's farm
hibiscus, rosemary and beetroot from Ugglarp

Glasrabarber från Vellinge
citronkaka, färskost, mandel och vallmofrön
Rhubarbs from Vellinge
lemon cake, cream cheese, almond and poppy seeds

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

375/475 kr

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

2017 Susucaru

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2011 Cheville de Fer

Les Vins Contés, Touraine, Loire

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

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*

Stenbitsrom från Lomma

friterad potatis, siklöja, rågbröd och ryeost

Lumpfish roe from Lomma

crispy potatoes, whitefish, rye bread and smoked cheese

Pilgrims mussla från Tromsö och blåmusslor

nässlor och palsternacka

Scallop from Tromsö and mussels

nettles and parsnip

Gös från Hjälmarens

bläckfisk, Lundasparris, blomkål, frisée och havsörter

Pike-perch from lake Hjälmarens

squid, asparagus, cauliflower, frisée and sea herbs

Brostorps blåmögelost

hibiskus, rosmarin och rödbeta från Ugglarp

Blue cheese from Brostorp's farm

hibiscus, rosemary and beetroot from Ugglarp

Morötter från Ugglarp

kesellamousse, citrusmarmelad och vit chokladsnö

Carrots from Ugglarp

cottage cheese mousse, citrus marmalade and white chocolate

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

695 kr

5 viner / 5 wines

2017 Bourgogne Aligoté
Alice & Olivier De Moor, Chablis, Bourgogne

2017 Sancerre
Gerard Boulay, Chavignol, Loire

2016 Chardonnay
Domaine de la Pinte, Arbois, Jura

2017 Palaiós
Calcarius, Puglia

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

friterad potatis, siklöja, rågbröd och ryeost

Lumpfish roe from Lomma

crispy potatoes, whitefish, rye bread and smoked cheese

Pilgrimsmussla från Tromsö och blåmusslor

nässlor och palsternacka

Scallop from Tromsö and mussels

nettles and parsnip

Gårdslamm från Fårö

tomater från Viken, fänkål, lammbacon och dill

Lamb from Fårö

tomatoes from Viken, fennel, lamb bacon and dill

Brostorps blåmögelost

hibiskus, rosmarin och rödbeta från Ugglarp

Blue cheese from Brostorp's farm

hibiscus, rosemary and beetroot from Ugglarp

Morötter från Ugglarp

kesellamousse, citrusmarmelad och vit chokladsnö

Carrots from Ugglarp

cottage cheese mousse, citrus marmalade and white chocolate

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

695 kr

5 viner / 5 wines

2017 Bourgogne Aligoté
Alice & Olivier De Moor, Chablis, Bourgogne

2017 Sancerre
Gerard Boulay, Chavignol, Loire

2017 Coll del Sabater
Joan-Ramon Escoda, Conca de Barberà, Tarragona

2017 Palaiós
Calcarius, Puglia

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

Pilgrims mussla från Tromsö och blåmusslor
nässlor och palsternacka

*Scallop from Tromsö and mussels
nettles and parsnip*

Pocherat sprättägg från Stehag
mjölksyrad gurka, rågbröd och ryeost

*Poached free range egg from Stehag
milk soured cucumber, rye bread and smoked cheese*

Halstrad anklever
sherryvinäger, frisée, pistage och frasigt kycklingskinn

*Seared duck liver
Sherry vinegar, frisée, pistachio and crispy chicken skin*

Gös från Hjälmarens
bläckfisk, Lundasparris, blomkål, frisée och havsörter

*Pike-perch from lake Hjälmarens
squid, asparagus, cauliflower, frisée and sea herbs*

Majstupp från Borgeby
vårlök, ramslök, karamelliserad jäst och herrgårdsost

*Corn fed rooster from Borgeby
spring onion, ramson, caramelized yeast and matured cheese*

Gårdslamm från Fårö
tomater från Viken, fänkål, lammbacon och dill

*Lamb from Fårö
tomatoes from Viken, fennel, lamb bacon and dill*

Morötter från Ugglarp
kesellamousse, citrusmarmelad och vit chokladsnö

*Carrots from Ugglarp
cottage cheese mousse, citrus marmalade and white chocolate*

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

895 kr

2017 Sancerre

Gerard Boulay, Chavignol, Loire

2017 Susucaru

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2017 Susucaru

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2016 Chardonnay

Domaine de la Pinte, Arbois, Jura

2011 Cheville de Fer

Les Vins Contés, Touraine, Loire

2017 Coll del Sabater

Joan-Ramon Escoda, Conca de Barberà, Tarragona

2017 50 Gradi all'ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien

DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

395 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

Pocherat sprättägg från Stehag med mjölksyrad gurka, rågbröd och ryeost <i>Poached free range egg from Stehag with milk soured cucumber, rye bread and smoked cheese</i>	145 kr
Pilgrimmussla från Tromsö och blåmusslor med nässlor och palsternacka <i>Scallop from Tromsö and mussels with nettles and parsnip</i>	205 kr
Stenbitsrom från Lomma med friterad potatis, siklöja, rågbröd och ryeost <i>Lumpfish roe from Lomma with crispy potatoes, whitefish, rye bread and smoked cheese</i>	185 kr
Halstrad anklever med sherryvinäger, frisée, pistage och frasigt kycklingskinn <i>Seared duck liver with Sherry vinegar, frisée, pistachio and crispy chicken skin</i>	225 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Hasselnötsstekt rotselleri med toppmurklor, bondbönor och herrgårdsost <i>Hazelnut fried celeriac with morels, broad beans and matured cheese</i>	245 kr
Gös från Hjälmarens med bläckfisk, Lundasparris, blomkål, frisée och havsörter <i>Pike-perch from lake Hjälmarens with squid, asparagus, cauliflower, frisée and sea herbs</i>	325 kr
Majstupp från Borgeby med vårlök, ramslök, karamelliserad jäst och herrgårdsost <i>Corn fed rooster from Borgeby with spring onion, ramson, caramelized yeast and matured cheese</i>	285 kr
Gårdslamm från Fårö med tomater från Viken, fänkål, lammbacon och dill <i>Lamb from Fårö with tomatoes from Viken, fennel, lamb bacon and dill</i>	305 kr

DESSERTER / DESSERTS

Brostorps blåmögelost med hibiskus, rosmarin och rödbeta från Ugglarp <i>Blue cheese from Brostorp's farm with hibiscus, rosemary and beetroot from Ugglarp</i>	155 kr
Glasrabarber från Vellinge med citronkaka, färskost, mandel och vallmofrön <i>Rhubarbs from Vellinge with lemon cake, cream cheese, almond and poppy seeds</i>	155 kr
Morötter från Ugglarp med kesellamousse, citrusmarmelad och vit chokladsnö <i>Carrots from Ugglarp with cottage cheese mousse, citrus marmalade and white chocolate</i>	155 kr

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

2017 Sancerre Gerard Boulay, Chavignol, Loire	155 kr / 735 kr
2017 Bourgogne Aligoté Alice & 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
2017 Susucaru Frank Cornelissen, Etna, Sicilien	145 kr / 695 kr
2017 Coll del Sabater Joan-Ramon Escoda, Conca de Barberà, Tarragona	155 kr / 735 kr
2011 Cheville de Fer Les Vins Contés, Touraine, Loire	145 kr / 695 kr

SÖTT & STARKT VIN / SWEET & FORTIFIED WINE

2017 Château de Passavant Coteaux du Layon, Loire	95 kr / 1185 kr
2017 Palaiós Calcarius, Puglia	115 kr / 945 kr
2017 50 Gradi all'ombra Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien	115 kr / 945 kr

