

# GRAND HOTEL

LUNCH

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**

Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener. Vänligen hör med oss om avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.  
Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements so that we can look after your needs in every way.

**DAGENS RÄTT / TODAY'S SPECIAL**

**140 kr**

**MÅNDAG / MONDAY**

Plommonspäckad karré med gräddsås och morot  
*Plum filled pork neck with cream sauce and carrots*

**TISDAG / TUESDAY**

Dagens färsk fisk med senapssås, pepparrot och broccoli  
*Today's fresh fish with mustard sauce, horseradish and broccoli*

**ONSDAG / WEDNESDAY**

Lamm i dill  
*Lamb in dill sauce*

**TORSDAG / THURSDAY**

Dagens färsk fisk med salladslök och vitvinsås  
*Today's fresh fish with scallion and white wine sauce*

**FREDAG / FRIDAY**

Schnitzel med kapris, citron och ansjovis  
*Schnitzel with caper, lemon and anchovy*

## VINTERSMAKER / WINTER MENU

595/695 kr

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

### Kalixlöjrom

björkeldad potatis, kungskrabba från Lofoten och dill

*Bleak roe from Kalix*

*potatoes, king crab from Lofoten and dill*

### Mörbakad unggris från Karlsfälts gård

kål, rotselleri, skogssvamp, gåslever och hösttryffel

*Tender baked pork from Karlsfälts farm*

*kale, celeriac, mushrooms, goose liver and autumn truffle*

### Mogna ostar från Brostorp gårdsmejeri

friterat knäckebröd, marmelad på tomat och vanilj

*Matured cheese from Brostorp dairy*

*deep fried crispbread, tomato and vanilla marmalade*

### Svenska päron

jordärtskocka från Vinslöv, valnöt och karamell

*Swedish pear*

*Jerusalem artichoke from Vinslöv, walnut and caramel*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**375/475 kr**

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

2017 Le P'tit Blanc du Tue-Boeuf  
Clos du Tue-Boeuf, Les Montils, Loire

2011 Alione  
Marco Cannoni, Terranuova Bracciolini, Chianti

2017 Montre Tes Yeux  
Domaine Santa Maria, Saint Florent, Korsika

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

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

495/595 kr

Björkeldad potatis  
skogsvampar och dill från Ugglarp  
*Butternut pumpkin*  
*mushrooms from Hällestad, pumpkin seeds and parsley cress*

Vinbärsglaserad rödbeta från Halland  
vassle, kål från Ugglarp och blodoxalis  
*Currant glazed beetroot from Halland*  
*whey, cabbage from Ugglarp and blood oxalis*

Mogna ostar från Brostorp gårdsmejeri  
friterat knäckebröd, marmelad på tomat och vanilj  
*Matured cheese from Brostorp dairy*  
*deep fried crispbread, tomato and vanilla marmalade*

Svenska päron  
jordärtskocka från Vinslöv, valnöt och karamell  
*Swedish pear*  
*Jerusalem artichoke from Vinslöv, walnut and caramel*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**375/475 kr**

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

2017 Le P'tit Blanc du Tue-Boeuf  
Clos du Tue-Boeuf, Les Montils, Loire

2011 Alione  
Marco Cannoni, Terranuova Bracciolini, Chianti

2017 Montre Tes Yeux  
Domaine Santa Maria, Saint Florent, Korsika

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

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**195/240 kr**

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

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Kalixlöjrom med björkeldad potatis, kungskrabba från Lofoten och dill <i>Bleak roe from Kalix with potatoes, king crab from Lofoten and dill</i>	275 kr
Björkeldad potatis med skogssvampar och dill från Ugglarp <i>Potatoes from Tollarp with mushrooms and dill from Ugglarp</i>	155 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Vinbärglaserad rödbeta från Halland med vassle, kål från Ugglarp och blodoxalis <i>Currant glazed beetroot from Halland with whey, cabbage from Ugglarp and blood oxalis</i>	245 kr
Mörbakad ungggris från Karlsfälts gård kål, rotselleri, skogssvamp, gåslever och hösttryffel <i>Tender baked pork from Karlsfälts farm kale, celeriac, mushrooms, goose liver and autumn truffle</i>	305 kr

## DESSERTER / DESSERTS

Mogna ostar från Brostorp gårdsmejeri friterat knäckebröd, marmelad på tomat och vanilj <i>Matured cheese from Brostorp dairy deep fried crispbread, tomato and vanilla marmalade</i>	155 kr
Svenska päron med jordärtskocka från Vinslöv, valnöt och karamell <i>Swedish pear with Jerusalem artichoke from Vinslöv, walnut and caramel</i>	155 kr



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

2017 Le P'tit Blanc du Tue-Boeuf  
Clos du Tue-Boeuf, Les Montils, Loire

**135 kr / 645 kr**

2016 Chablis  
Jean Dauvissat, Chablis , Bourgogne

**155 kr / 750 kr****RÖDA VINER / RED WINE**

2011 Alione  
Marco Cannoni, Terranuova Bracciolini, Chianti

**145 kr / 695 kr**

2017 Une vie la nuit  
Cyril Fhal, Hors Champ, Roussillon

**150 kr / 725 kr**

2016 Poivre et Sel  
Les Vins Contés, Touraine, Loire

**140 kr / 675 kr****DESSERTVIN / DESSERT WINE**

2017 Montre Tes Yeux  
Domaine Santa Maria, Saint Florent, Korsika

**105 kr / 975 kr**

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

**105 kr / 975 kr**