

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.

**AFFÄRSLUNCH / BUSINESS LUNCH
SILVERVAGNEN**

295 kr

2 course beverage pairing 175 kr

Potatis med kycklingskum, pilgrimsussla och sikrom

Potato with chicken foam, scallop and whitefish roe

Lager from bryggerhuset Finn

Kryddsotad kalv med blomkål, hasselnötter och tryffelsky

Blackened veal with cauliflower, hazelnuts and truffle sauce

2014 Galarneau

Kenji Hodgson, Champ-sur-Layon, Loire

DAGENS RÄTT / TODAY'S SPECIAL

140 kr

MÅNDAG / MONDAY

Nattbakad karré med rostad pumpa, frtiterad grönkål och timjanssky

Baked pork neck with roasted pumpkin, kale and thyme sauce

TISDAG / TUESDAY

Dagens färsk fisk med smörbakad morot, citron och vitvinsås

Today's fresh fish with butter baked carrot, lemon and white wine sauce

ONSDAG / WEDNESDAY

Kycklinglår med saltbakad rotselleri, sotad rödlök, havtorn och dragonvelouté

Chicken with celeriac, blackened red onion, sea buckthorn and tarragon velouté

TORSDAG / THURSDAY

Dagens färsk fisk med blomkålpuré, gröna ärtor, blomkål och citronvinägrett

Today's fresh fish with cauliflower purée, green peas, cauliflower and lemon vinaigrette

FREDAG / FRIDAY

Långbakat kalvhögre med gulbeta, lök och svartpepparsky

Baked chuck steak of veal with yellow beets, onion and black pepper sauce

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*

GRÖNA SKÅNSKA SMAKER / GREEN SCANIAN FLAVOURS
välj mellan 3 eller 4 rätter / choose 3 or 4 courses

425/525 kr

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*

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
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

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 & 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 Maisonneuve, Lacapelle-Cabanac, Cahors	155 kr / 695 kr
2016 Pian del Ciampolo Montevervine, 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 Rirosa, Trapani, Sicilien	115 kr / 995 kr