

# 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**

Sallad på bläckfisk med grön sparris och ramslöksemulsion  
*Squid salad with green asparagus and ramson emulsion*  
Lager from bryggerhuset Finn

Rapsgris med blomkålspuré och rostad vit sparris  
*Rapeseed pork with cauliflower purée and roasted white asparagus*  
2017 Susucaru  
Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

**DAGENS RÄTT / TODAY'S SPECIAL**

**140 kr**

**MÅNDAG / MONDAY**

Kyckling med auberginepuré, purjolök och salviasky  
*Chicken with aubergine purée, leek and sage sauce*

**TISDAG / TUESDAY**

Dagens färsk fisk med blomkål, koriander, gurka och musselsås  
*Today's fresh fish with cauliflower, coriander, cucumber and mussel sauce*

**ONSDAG / WEDNESDAY**

Fläskstek med rött äpple, kummin och kålrot  
*Roast pork with red apple, cumin and rutabaga*

**TORSDAG / THURSDAY**

Dagens färsk fisk med broccoli, lagrad prästost och brynt smör  
*Today's fresh fish with broccoli, matured cheese and brown butter*

**FREDAG / FRIDAY**

Sotat högrek med timjanssky, senapskräm och rostad morot  
*Blackened chuck steak with thyme sauce, mustard cream and roasted carrots*

### LUNDAMENY / LUND MENU

435/535 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*

Majstupp från Borgeby  
vårlök, ramslök, karamelliserad jäst och herrgårdsost  
*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*

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

425/525 kr

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

Hasselnötsstekt rotselleri  
toppmurklor, bondböner 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**

## 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
Pilgrims mussla från Tromsö och blåmusslor med nässlor och palsternacka <i>Scallop from Tromsö and mussels with nettles and parsnip</i>	205 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, bondböner 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

## DESSERTER / DESSERTS

Brostorp's 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



<b>VITA VINER / WHITE WINE</b>	<b>GL/FL</b>
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
<b>RÖDA VINER / RED WINE</b>	
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
<b>SÖTT &amp; STARKT VIN / SWEET &amp; FORTIFIED WINE</b>	
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