

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

Stenbitsrom med blomkålspuré, dill och surdeg
Lumpfish roe with cauliflower purée, dill and sourdough
Lager from bryggerhuset Finn

Flankstek med rostad lökkräm, silverlök och tryffelsky
Flank steak with roasted onion cream, silver onion and truffle sauce
2017 Petit Jo
La Roche Buissière, Rhône, Frankrike

VECKANS GRÖNA / VEGETARIAN CHOICE

155 kr

Polenta med saltorkad tomat- och bönragu, rostad tomat och aioli
Polenta with ragout of sundried tomatoes and beans, roasted tomato and aioli

DAGENS RÄTT / TODAY'S SPECIAL

140 kr

MÅNDAG / MONDAY

Nattbakad ox med krassekräm, morot och rosmarinsky
Baked ox with cress cream, carrot and rosemary sauce

TISDAG / TUESDAY

Dagens färska fisk med blomkål, dragonemulsion och krabba
Today's fresh fish with cauliflower, tarragon emulsion and crab

ONSDAG / WEDNESDAY

Lättrimmad kalvbringa med rotmos och senap
Brisket of veal with mashed turnips and mustard

TORSDAG / THURSDAY

Dagens färska fisk med jordärtskocka, vanilj och hummer
Today's fresh fish with Jerusalem artichoke, vanilla and lobster

FREDAG / FRIDAY

Viltfärsbiffar med brytbönor, tomat och lingon
Game patties with beans, tomato and lingonberries

LUNDAMENY / LUND MENU

435/535 kr

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

Kantareller från Bokskogen
citronsjuden svartrot, bondbönor och kantarellsmör
Chanterelles
lemon poached black salsify, broad beans and chanterelle butter

Bräserad oxkind
majsgröt, squash, rostade jordnötter och krassesmör
Braised ox cheek
corn porridge, squash, roasted peanuts and cress butter

Blåmögelost från Vilhelmsdals gårdsmejeri
krusbär och sockerrostad mandel
Blue cheese from Vilhelmsdals dairy
gooseberry and sugar roasted almonds

Plommon från Orelund
glass på fattiga riddare, vit choklad och havreflarn
Plums from Orelund
ice cream of french toast, white chocolate and oat crisps

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

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

2017 Barbera d'Alba
Eugenio Bocchino, Barolo, Piemonte

2017 Palaiós
Calcarius, Puglia

2017 50 Gradi all'Ombra
Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien

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

Kantareller från Bokskogen
citronsjuden svartrot, bondbönor och kantarellsmör
Chanterelles
lemon poached black salsify, broad beans and chanterelle butter

Frasig sockermajs
citronmarinerad squash, vaxbönor och jordnötsolja
Crispy sweet corn
lemon marinated squash, wax beans and peanut oil

Blåmögelost från Vilhelmsdals gårdsmejeri
krusbär och sockerrostad mandel
Blue cheese from Vilhelmsdals dairy
gooseberry and sugar roasted almonds

Plommon från Orelund
glass på fattiga riddare, vit choklad och havreflarn
Plums from Orelund
ice cream of french toast, white chocolate and oat crisps

REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES

VIN / WINE

415/515 kr

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

2017 Bourgogne Aligote

Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne

2018 Susucaru Rosato

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2017 Palaiós

Calcarius, Puglia

2017 50 Gradi all'Ombra

Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien

DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES

195/240 kr

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

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantareller från Bokskogen med citronsjuden svartrot, bondbönor och kantarellsmör <i>Chanterelles with lemon poached black salsify, broad beans and chanterelle butter</i>	155 kr
Pilgrims mussla från Norge med tomat, jalapeño, koriander och gurka <i>Scallop from Norway with tomato, jalapeño, coriander and cucumber</i>	205 kr
Löjrom från Kalix med krämig blomkål, getost, dill och surdegskrutonger <i>Bleak roe from Kalix with creamy cauliflower, goat's cheese, dill and sourdough croutons</i>	295 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Frasig sockermajs med citronmarinerad squash, vaxbönor och jordnötsolja <i>Crispy sweet corn with lemon marinated squash, wax beans and peanut oil</i>	245 kr
Smörstekt hälleflundra med havskräfta, nypon, morötter och krondill <i>Butter fried halibut with langoustine, rose hip, carrots and crown dill</i>	325 kr
Majstupp med kronärtskocka, vaxbönor, riven tryffel och jordnötsolja <i>Rooster with artichoke, wax beans, grated truffle and peanut oil</i>	295 kr

DESSERTER / DESSERTS

Blåmöglost från Vilhelmsdals gårdsmejeri med krusbär och sockerrostad mandel <i>Blue cheese from Vilhelmsdals dairy with gooseberry and sugar roasted almonds</i>	155 kr
Hallon och björnbär med kärnmjök, verbena och mandelkaka <i>Raspberry and blackberry with buttermilk, verbena and almond cake</i>	155 kr
Plommon från Orelund med glass på fattiga riddare, vit choklad och havreflarn <i>Plums from Orelund with ice cream of french toast, white chocolate and oat crisps</i>	155 kr

VITA VINER / WHITE WINE	GL/FL
2018 Note di Bianco Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien	155 kr / 745 kr
2018 Le Puits Les Vins Contés, Touraine, Loire	145 kr / 695 kr
2017 Bourgogne Aligote Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne	170 kr / 835 kr
RÖDA VINER / RED WINE	
2017 Bourgogne Rouge La Sœur Cadette, Vézelay, Bourgogne	165 kr / 795 kr
2017 Barbera d'Alba Eugenio Bocchino, Barolo, Piemonte	145 kr / 695 kr
2018 Susucaru Rosato Frank Cornelissen, Etna, Sicilien	165 kr / 795 kr
2015 Las Franjas Norzagarai, Villabuena de Álava, Rioja	155 kr / 745 kr
SÖTT & STARKT VIN / SWEET & FORTIFIED WINE	
2017 Château de Passavant Coteaux du Layon, Loire	95 kr / 995 kr
2017 Palaiós Calcarius, Puglia	115 kr / 945 kr
2017 50 Gradi all'Ombra Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Sicilien	115 kr / 945 kr