

# 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

295 kr

2 course beverage pairing 175 kr

Älgtartar med senapsfrön och frasigt rågbröd  
*Elk tartar with mustard seeds and crispy rye bread*  
Lager from bryggerhuset Finn

Anka med lök, pumpa och tryffel  
*Duck with onion, pumpkin and truffles*  
2015 Sangiovese  
Della Staffa, Umbrien, Italien

## VECKANS GRÖNA / VEGETARIAN CHOICE

155 kr

Krämig ört- och bönröra med stekt karljohansvamp och örtkrisp  
*Creamy herbs and white beans with cep mushrooms and herb crisp*

## DAGENS RÄTT / TODAY'S SPECIAL

140 kr

### MÅNDAG / MONDAY

Kyckling i rödvinssås med lök och sidfläsk  
*Chicken in red wine sauce with onions and belly of pork*

### TISDAG / TUESDAY

Dagens färsk fisk med persiljerot, dillsmör och rostat rågbröd  
*Today's fresh fish with parsley root, dill butter and roasted rye bread*

### ONSDAG / WEDNESDAY

Långbakad karré med blomkål, svamp och hasselnötsvinaigrett  
*Baked pork neck with cauliflower, mushroom and hazelnut vinaigrette*

### TORSDAG / THURSDAY

Dagens färsk fisk med ansjovissmör, picklade rotfrukter, friterad pepparrot och krasse  
*Today's fresh fish with anchovy butter, pickled turnips, deep fried horseradish and cress*

### FREDAG / FRIDAY

Sotad oxbringa med jordärtskocksstomp och persiljeemulsion  
*Blackened beef brisket with Jerusalem artichoke and parsley emulsion*

**LUNDAMENY / LUND MENU**

435/535 kr

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

Soppa på jordärtskocka- och brynt smör  
äppelterriner, dragon och malt  
*Jerusalem artichoke and brown butter soup*  
*apple terrin, tarragon and malt*

Kryddstekt dovhjort  
blåbärsglaserad rödbeta, gröna enbär och blodoxalis  
*Fallow deer*  
*blueberry glazed beetroot, green juniper berries and oxalis*

Getostbrie från Löt gårdsmejeri  
inkokta hjortron och macadamia brioche  
*Goat brie from Löt dairy*  
*cloudberry and macadamia brioche*

Bakad vaniljpudding  
havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra  
*Baked vanilla pudding*  
*sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

415/515 kr

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

2012 Pinot Gris

Domaine Josmeyer, Wintzenheim, Alsace

2015 Las Franjas

Norzagarai, Villabuena de Álava, Rioja

La Belle Inconnue

Jean-Luc Pasquet, Cognac

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

435/535 kr

Soppa på jordärtskocka- och brynt smör  
äppelterriner, dragon och malt  
*Jerusalem artichoke and brown butter soup*  
*apple terrin, tarragon and malt*

Rostad pumpa från Ingemansgården  
trattkantareller, linser, lök och hasselnöt  
*Roasted pumpkin*  
*funnel chanterelles, lentils from Gotland, onion and hazelnut*

Getostbrie från Löt gårdsmejeri  
inkokta hjortron och macadamia brioche  
*Goat brie from Löt dairy*  
*cloudberries and macadamia brioche*

Bakad vaniljpudding  
havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra  
*Baked vanilla pudding*  
*sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**415/515 kr**

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

2012 Pinot Gris

Domaine Josmeyer, Wintzenheim, Alsace

2018 Susucaru Rosato

Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

La Belle Inconnue

Jean-Luc Pasquet, Cognac

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**

Soppa på jordärtskocka- och brynt smör med äppelterriner, dragon och malt <i>Jerusalem artichoke and brown butter soup with apple terrin, tarragon and malt</i>	<b>155 kr</b>
Svensk hummer från Bohuslän med morot, ingefära och fänkålsdill <i>Swedish lobster from Bohuslän with carrot, ginger and fennel dill</i>	<b>245 kr</b>
Bräserad lambringa med rotselleri, fårost, sesam och blomsterkrasse <i>Braised lamb brisket with celeriac, sheep milk cheese, sesame and nasturtium cress</i>	<b>175 kr</b>

### **VARMRÄTTER / MAIN COURSES**

Rostad pumpa från Ingemansgården med trattkantareller, linser, lök och hasselnöt <i>Roasted pumpkin with funnel chanterelles, lentils from Gotland, onion and hazelnut</i>	<b>245 kr</b>
Gös från Hjälmarens med musslor, silverlök, ranslökskåps och gurkört <i>Pike-perch from Hjälmarens with mussels, silver onion, ransom capers and borage</i>	<b>325 kr</b>
Kryddstekt dovhjort med blåbärsglaserad rödbeta, gröna enbär och blodoxalis <i>Fallow deer with blueberry glazed beetroot, green juniper berries and oxalis</i>	<b>295 kr</b>

### **DESSERTER / DESSERTS**

Getostbrie från Löt gårdsmejeri med inkokta hjortron och macadamia brioche <i>Goat brie from Löt dairy with cloudberry and macadamia brioche</i>	<b>155 kr</b>
Hallon från Bromölla med chokladglass, misokola och kaka på brynt smör <i>Raspberries from Bromölla with chocolate ice cream, miso caramel and brown butter cake</i>	<b>155 kr</b>
Bakad vaniljpudding med havtorn från Tollarp, saltrostad pecannöt och harsyra <i>Baked vanilla pudding with sea buckthorn from Tollarp, salt roasted pecans and sorrel</i>	<b>155 kr</b>

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

2012 Pinot Gris Domaine Josp Meyer, Wintzenheim, Alsace	175 kr / 865 kr
2017 Fragile La Grange aux Belles, Anjou, Loire	155 kr / 745 kr
2017 Bourgogne Aligote Maison en Belles Lies, Saint Aubin, Bourgogne	170 kr / 835 kr
2016 Chablis Jean Dauvissat, Chablis, Bourgogne	145 kr / 695 kr

**RÖDA VINER / RED WINE**

2015 Las Franjas Norzagarai, Villabuena de Álava, Rioja	155 kr / 745 kr
2013 Alione Chianti Superiore Marco Cannoni, Giocoli, Toscana	160 kr / 765 kr
2018 Susucaru Rosato Frank Cornelissen, Etna, Sicilien	165 kr / 795 kr
2016 Poivre et Sel Les Vins Contés, Touraine, Loire	135 kr / 645 kr

**SÖTT & STARKT VIN / SWEET & FORTIFIED WINE**

2017 Château de Passavant Coteaux du Layon, Loire	95 kr / 995 kr
NV Le Temps D'un Oubli Domaine Rancy, Latour de France	105 kr / 875 kr
La Belle Inconnue Jean-Luc Pasquet, Cognac (37,5 cl)	105 kr / 540 kr