

# 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**

Halstrad pilgrimsmussla med krondill och brynt lökpuré  
*Blackened scallop with dill and brown onion purée*  
Lager from bryggerhuset Finn

Flankstek med brysselkål och flower sprouts  
*Flank steak with Brussels sprouts and flower sprouts*  
2014 Galarneau  
Kenji Hodgson, Champ-sur-Layon, Loire

**DAGENS RÄTT / TODAY'S SPECIAL**

**140 kr**

**MÅNDAG / MONDAY**

Skånsk anka med linser och sidfläsk  
*Scanian duck with lentils and belly of pork*

**TISDAG / TUESDAY**

Dagens färsk fisk med krabba och kål  
*Today's fresh fish with crab and cabbage*

**ONSDAG / WEDNESDAY**

Lammfärslimpa med oliver, parmesan och selleri  
*Lamb loaf with olives, parmesan and celeriac*

**TORSDAG / THURSDAY**

Grands klassiska ärtsoppa, med nygräddade pannkakor, lättvispad grädde och sylt  
*Grand's classic pea soup and pancake, whipped cream and raspberry jam*

**FREDAG / FRIDAY**

Helstekt kotlett från Olinge gård med dragon, tomat och timjan  
*Roast pork from Olinge farm with tarragon, tomato and thyme*

## LUNDAMENY / LUND MENU

435/535 kr

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

Sprättägg 64 grader från Bjärehalvön  
purjolök, potatis, råg och gräslök

*Free range egg 64 degrees from Bjärehalvön  
leek, potato, rye and chives*

Nattbakad kalv från skånska gårdar  
vintertryffel, svamp från Hällestad, grönkål, judasöra och oxalis

*Baked veal  
winter truffle, mushroom from Hällestad, kale, wood ear and oxalis*

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier  
fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac

*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies  
fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*

Nötstekt vinteräpple från Orelund  
saltkola, färskostglass, pekannöt, marshmallow och citronört

*Nut fried winter apple from Orelund  
salted caramel, cream cheese ice cream, pecan and lemon herb*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**385/485 kr**

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

NV Clos des Citots, Cidre bouché  
Gérard Lenormand, Normandie

2011 Alione Chianti Superiore  
Marco Cannoni, Giocoli, Toscana

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

2010 Crème de tête  
Rousset Peyraguey, Sauternes, Bordeaux

**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

Sprättägg 64 grader från Bjärehalvön  
purjolök, potatis, råg och gräslök  
*Free range egg 64 degrees from Bjärehalvön*  
*leek, potato, rye and chives*

Mörbakad spetskål från Åkarp  
linsor från Gotland, morot, ingefära, äpple och blomsterkrasse  
*Pointed cabbage from Åkarp*  
*lentils from Gotland, carrot, ginger, apple and flower cress*

Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier  
fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac  
*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies*  
*fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*

Nötstekt vinteräpple från Orelund  
saltkola, färskostglass, pekannöt, marshmallow och citronört  
*Nut fried winter apple from Orelund*  
*salted caramel, cream cheese ice cream, pecan and lemon herb*

**REKOMMENDERADE DRYCKER / RECOMMENDED BEVERAGES**

**VIN / WINE**

**375/475 kr**

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

NV Clos des Citots, Cidre bouché  
Gérard Lenormand, Normandie

2014 Contadino  
Frank Cornelissen, Etna, Sicilien

2017 50 Gradi all'ombra  
Alessandro Viola, Contrada Pietra Riosa, Trapani, Sicilien

2010 Crème de tête  
Rousset Peyraguey, Sauternes, Bordeaux

**DRYCKER UTAN ALKOHOL / NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

**195/240 kr**

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

## FÖRRÄTTER / STARTERS

- Sprättägg 64 grader från Bjärehalvön med purjolök, potatis, råg och gräslök **145 kr**  
*Free range egg 64 degrees from Bjärehalvön with leek, potato, rye and chives*
- Löjrom från Kalix med potatis, frasig silverlök, citron och yoghurt från Vitaby kyrkby **295 kr**  
*Vendace roe from Kalix with potato, crispy silver onion, lemon and yogurt from Vitaby kyrkby*
- Bläckfisk från Skagerak med sjökorall, slanggurka, fänkål och senapsfrön **185 kr**  
*Squid from Skagerak with salicorn, cucumber, fennel and mustard seeds*

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

- Spetskål från Åkarp och linser från Gotland, morot, ingefära, äpple och blomsterkrasse **245 kr**  
*Pointed cabbage from Åkarp and lentils from Gotland, carrot, ginger, apple and flower cress*
- Smörsjuden Skrei från Barents hav **335 kr**  
med blåmusslor, jordärtskocka, färskost från Vilhelmsdal och pepparrot  
*Skrei from the Barents Sea*  
*with blue mussels, Jerusalem artichoke, cream cheese from Vilhelmsdal and horseradish*
- Nattbakad kalv med vintertryffel, svamp från Hällestad, grönkål, judasöra och oxalis **305 kr**  
*Baked veal with winter truffle, mushroom from Hällestad, kale, wood ear and oxalis*

## DESSERTER / DESSERTS

- Mogna mögelostar från nordiska gårdsmejerier **155 kr**  
fruktchips med nötter- och frön, marmelad på fikon och cognac  
*Matured blue cheeses from Nordic farm dairies*  
*fruit crisps with nuts and seeds, figs and cognac marmalade*
- Blodapelsinmousse med fänkål från Åhus, vit choklad, lakrits och granola på råg **155 kr**  
*Blood orange mousse with fennel from Åhus, white chocolate, licorice and granola of rye*
- Nötstekt vinteräpple från Orelund, salt kola, färskostglass, pekannöt och citronört **155 kr**  
*Nut fried winter apple from Orelund, salted caramel, cream cheese ice cream, pecan and lemon herb*



<b>VITA VINER / WHITE WINE</b>	<b>GL/FL</b>
Clos des Citots, Cidre bouché Gérard Lenormand, Normandie	115 kr
2017 Le Petit Chemin Benoit Courault, Faye d'Anjou, Loire	140 kr / 695 kr
2010 Prety Alexandre Jouveaux, Uchizy, Bourgogne	145 kr / 735 kr
2017 Hallgarten Riesling Peter Jakob Kühn, Rheingau	160 kr / 795 kr
<b>RÖDA VINER / RED WINE</b>	
2016 Bourgogne Rouge Domaine Montanet Thodén, Vézelay, Bourgogne	165 kr / 795 kr
2014 Galarneau Kenji Hodgson, Champ-sur-Layon, Loire	135 kr / 655 kr
2011 Alione Chianti Superiore Marco Cannoni, Giocoli, Toscana	140 kr / 695 kr
2014 Contadino Frank Cornelissen, Etna, Sicilien	135 kr / 655 kr
<b>SÖTT &amp; STARKT VIN / SWEET &amp; FORTIFIED WINE</b>	
2016 Riesling Marienburg Kabinett Clemens Busch, Pünderich, Mosel	105 kr / 975 kr
2010 Crème de tête Rousset Peyraguey, Sauternes, Bordeaux	105 kr / 975 kr
2017 50 Gradi all'ombra Alessandro Viola, Contrada Pietra Rinosa, Trapani, Sicilien	115 kr / 995 kr