

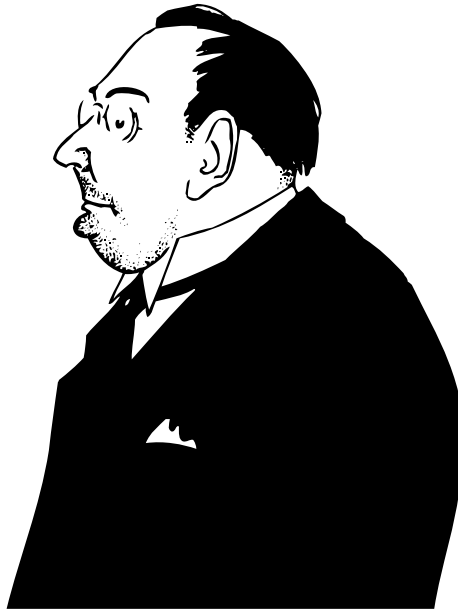


ÖPPETTIDER
MÅNDAG-TORS DAG
11:30-00:00
FREDAG 11:30-01:00
LÖRDAG 12:00-01:00
SÖNDAG 13:00-22:00

GAMBRINUS KÖK ARBETAR MED LOKALPRODUCERADE OCH EKOLOGISKA RÅVAROR

SMÅPLOCK

GRAND HOTELS SALTA BLANDADE NÖTTER	40 kr
KRISPIGA GRISSVÅLAR	45 kr
SOCKERSALTADE GRÖNA GORDALOLIVER	65 kr
POTATISCHIPS	35 kr
ROSTADE MARCONAMANDLAR MED ROSMARIN & CITRON	55 kr



À LA CARTE

VECKANS GRÖNA portabello, ägg, svarta bönor & spetskål	180 kr
DANSK EKO RICOTTA från Ishøj, slanggurka, bovete & salladsskott från Katslösa	155 kr /255 kr
GRANDS RÄKSMÖRGÅS på mörkt eller ljust surdegsbröd	235 kr/ 285 kr
STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR potatispuré, pressgurka & rårörda lingon	255 kr
RYGGBIFF FRÅN SKÅNE ramslök, rödbetor från Åhus & oxmärg	375 kr

DAGENS RÄTT LUNCH 11.30-15.00 165 kr

MÅNDAG
Oxkind
savoykål, svamp & pepparrot

TISDAG
Dagens färsk fisk
broccoli, ärta & rädisa

ONSDAG
Kyckling
gurka, gulärta, tomat & ruccola

TORS DAG
Dagens färsk fisk
salladskål, blomkål & chili

FREDAG
Lundakarnevalen

OSTRON

SVENSKA EDULIS från Havstenssund med ramslök	65 kr/st 6 st 345 kr 12 st 675 kr
--	---

KAFFE/TE

Kaffet kommer från
Lilla Kafferosteriet i Malmö

Vi serverar just nu en kaffeblandning från
Carmo de Minas, Brasilien

BRYGGKAFFE	45 kr
ESPRESSO	39 kr
DUBBEL ESPRESSO	49 kr
CAPPUCCINO	49 kr
TE	55 kr

Något till kaffet
Cognac, Calvados, likör etc.
Se separat lista

OSTAR & DESSERTER

INKOKT RABARBER från Vellinge, svartpepparglass & bakad havre	145 kr
NORDISKA OSTAR med marmelad och bröd	1 st 85 kr 3 st 165 kr 5 st 205 kr
CHOKLAD TILL KAFFET	1 st 35 kr 5 st 155 kr





FRÅGA GÄRNA EFTER VÅR STORA VINLISTA OM NI ÖNSKAR ETT STÖRRE URVAL

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE	SNAPS	FATÖL
CHAMPAGNE MEUNIER BRUT NATURE 165 kr/895 kr	GRAND SNAPS 120 kr 5 cl Vår egen kravmärkta jubileumssnaps med smak av bl.a. kummin, fänkål och anis.	WISBY KLOSTER 95 kr 40 cl Sverige
CREMANT DE ALSACE CUVEÉ GRAND HOTEL 115 kr/675 kr Domaine Jean-Marc Bernhard, Brut Réserve	Övriga snapsar, se separat lista	SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE 95 kr 40 cl Sverige
VITA VINER	DRINKAR	MELLERUDS 85 kr 40 cl Sverige
2018 CHARDONNAY 155 kr/695 kr Montanet-Thoden, Bourgogne	FRENCH GENTLEMEN Seve Fournier & Mandarin Bergamot soda 155 kr	GAMBRINUS, LAGER 105 kr 50 cl Tjeckien
2021 RIESLING 110 kr/525 kr Generations Pauly, Mosel	PINK GIN CAROLINE Pink Gin, rabarberjuice & lime 155 kr	PAULANER, WEISSBIER MIT HEFE 105 kr 50 cl Tyskland
2020 VERDEJO 90 kr/395 kr Paso a Paso, Bodegas Volver	APEROL SPRITZ Aperol, mousserande vin & soda 145 kr	FLASKÖL (33CL)
2020 SAUVIGNON BLANC 115 kr/535 kr Hervé Villemade, Cheverny Blanc, Loire	ALKOHOLFRIA ALTERNATIV 79 kr	BRYGGHUSET FINN 85 kr IPA, California Lager, Wheat Blanc, Pilsner, Winter Bock Sverige
RÖDA VINER	ALKOHOLFRI ÖL (33CL)	THE RED SLOPE, AMBER ALE 135 kr Remmarlövs Gårdsbryggeri, Sweden
2020 PINOT NOIR 165 kr/795 kr Montanet-Thoden, Bourgogne	BITBURGER DRIVE, PILSNER 49 kr Germany	SAISON DUPONT 95 kr Belgien
2018 GRENACHE 120 kr/545 kr Petit Jo, La Roche Buisnière, Rhône	DRINKIN´ THE SUN WHEAT ALE 55 kr Denmark	PILSNER URQUELL 85 kr Tjeckien
2017 IL ROSSO 145 kr/695 kr Conestabile della Staffa, Umbrien	DRINKIN´ THE SNOW WINTER ALE 55 kr Denmark	CARNEGIE, PORTER 85 kr Sverige
2017 MERLOT 165 kr/795 kr Chateau Falfas, Bordeaux	SHIP FULL OF IPA 49 kr Sweden	PETER PALE & MARY 85 kr GLUTENFRI LAGER Mikkeller, Danmark
2020 SYRAH/GRENACHE 90 kr/395 kr Ferraton Père & Fils, Côte Du Rhône		
SÖTA OCH STARKA VINER		
2018 TOKAJI LATE HARVEST 95 kr 6 cl Disznókő		
10 YEARS OLD TAWNY 80 kr 6 cl Grahams, Douro		
2020 G.D. VAJRA 95 kr 6 cl Moscato d´Asti		



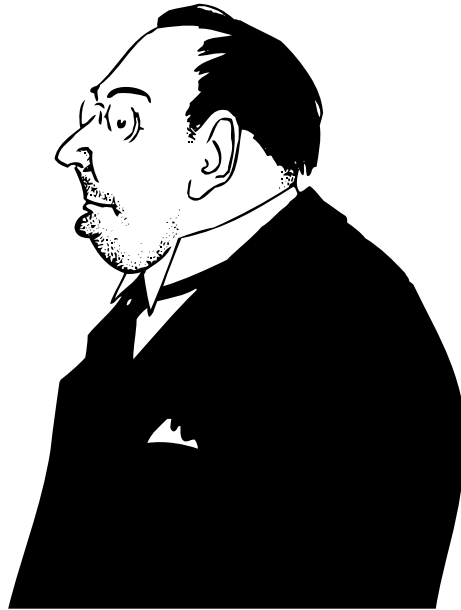
OPENING HOURS

MON-THUR 11:30-00:00
FRIDAY 11:30-01:00
SATURDAY 12:00-01:00
SUNDAY 13:00-22:00

WE ALWAYS WORK WITH LOCAL AND ORGANIC PRODUCE

FINGER FOOD

GRAND HOTEL'S SALTED MIXED NUTS	40 kr
CRISPY PORK RINDS	45 kr
GREEN GORDAL OLIVES	65 kr
POTATO CRISPS	35 kr
ROASTED MARCONA ALMONDS ROSEMARY & LEMON	55 kr



À LA CARTE

VEGETERIAN CHOICE portabello, egg, black beans & pointed cabbage	180 kr
DANISH RICOTTA from Ishøj, gherkin, buckwheat & salad shoots from Katslösa	155 kr/255 kr
GRAND PRAWN SANDWICH on white or dark sourdough bread	235/285 kr
STEN BROMAN'S WHISKY FLAVOURED MEATBALLS potato purée, pickled cucumber & lingonberry	255 kr
SIRLOIN FROM SKÅNE ramsons, beets from Åhus & beef marrow	375 kr

TODAY'S SPECIAL LUNCH 11.30-15.00 165 kr

MONDAY
Ox cheek
savoy cabbage, mushroom & horseradish

TUESDAY
Today's fresh fish
broccoli, peas & radish

WEDNESDAY
Chicken
cucumber, peas, tomato & rucola

THURSDAY
Today's fresh fish
salad cabbage, cauliflower & chili

FRIDAY
Lundakarneval

OYSTERS

SWEDISH EDULIS from Havstenssund with wild garlic	65 kr/each 1/2 dozen 345 kr 1 dozen 675 kr
---	--

COFFEE/TEA

The coffee comes from
Lilla Kafferosteriet in Malmö.
Right now we are serving a coffee blend
from Carmo de Minas, Brazil.

COFFEE	45 kr
ESPRESSO	39 kr
DOUBLE ESPRESSO	49 kr
CAPPUCCINO	49 kr
TEA	55 kr

Something with your coffee.
Cognac, Calvados, liqueur etc.
See drink list

CHEESE & SWEETS

BOILED RHUBARB from Vellinge, black pepper icecream & baked oats	145 kr
NORDIC CHEESES with marmelade & bread	1 pc 85 kr 3 pcs 165 kr 5 pcs 205 kr
CHOCOLATE WITH YOUR COFFEE	1 pc 35 kr 5 pcs 155 kr





INTERESTED IN OUR EXTENSIVE WINE LIST? PLEASE ASK YOUR WAITER.

<p>.....</p> <p>CHAMPAGNE & SPARKLING</p> <p>.....</p> <p>CHAMPAGNE MEUNIER BRUT NATURE 165 kr/895 kr</p> <p>CREMANT DE ALSACE CUVEÉ GRAND HOTEL 115 kr/695 kr Domaine Jean-Marc Bernhard Brut Réserve</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">WHITE WINE</p> <p>.....</p> <p>2018 CHARDONNAY 155 kr/695 kr Montanet-Thoden, Burgundy</p> <p>2021 RIESLING 110 kr/525 kr Generations Pauly, Mosel</p> <p>2020 VERDEJO 90 kr/395 kr Paso a Paso, Bodegas Volver</p> <p>2020 SAUVIGNON BLANC 115 kr/535 kr Cheverny Blanc, Loire</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">RED WINE</p> <p>.....</p> <p>2020 PINOT NOIR 165 kr/795 kr Montanet-Thoden, Burgundy</p> <p>2018 GRENACHE 120 kr/545 kr Petit Jo, La Roche Buisnière, Rhône</p> <p>2017 IL ROSSO 145 kr/695 kr Conestabile della Staffa, Umbria</p> <p>2017 MERLOT 165 kr/795 kr Chateau Falfas, Bordeaux</p> <p>2020 SYRAH/GRENACHE 90 kr/395 kr Ferraton Père & Fils, Côte Du Rhône</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">SWEET & FORTIFIED</p> <p>.....</p> <p>2018 TOKAJI LATE HARVEST 95 kr 6 cl Disznókő</p> <p>10 YEARS OLD TAWNY 80 kr 6 cl Grahams, Douro</p> <p>2020 G.D. VAJRA 95 kr 6 cl Moscato d'Asti</p> <p>.....</p>	<p>SNAPS AND AQUAVIT</p> <p>.....</p> <p>GRAND SNAPS 120 kr 5 cl Our own secret Aquavit recepie flavoured with caraway and fennel among other things For other snaps varieties, see separate list</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">NON-ALCOHOLIC BEER (33CL)</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">DRINKS</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">FRENCH GENTLEMEN Seve Fournier & Mandarin Bergamot soda 155 kr</p> <p style="text-align: center;">PINK GIN CAROLINE Pink Gin, rhubarb juice & lime 155 kr</p> <p style="text-align: center;">APEROL SPRITZ Aperol, sparkling wine & club soda 145 kr</p> <p style="text-align: center;">NON-ALCOHOLIC COCKTAILS 79 kr</p> </div> <p>.....</p> <p>BITBURGER DRIVE, PILSNER 49 kr Germany</p> <p>DRINKIN' THE SUN WHEAT ALE 55 kr Denmark</p> <p>SHIP FULL OF IPA 49 kr Sweden</p> <p>.....</p>	<p>DRAUGHT</p> <p>.....</p> <p>WISBY KLOSTER 95 kr 40 cl Sweden</p> <p>SITTING BULLDOG, INDIA PALE ALE 95 kr 40 cl Sweden</p> <p>MELLERUDS 85 kr 40 cl Sweden</p> <p>GAMBRINUS, LAGER 105 kr 50 cl Czech Republic</p> <p>PAULANER, WEISSBIER MIT HEFE 105 kr 50 cl Germany</p> <p>.....</p> <p style="text-align: center;">BOTTLE (33CL)</p> <p>.....</p> <p>BRYGGHUSET FINN 85 kr IPA, California Lager, Wheat Blanc, Pilsner, Winter Bock Sweden</p> <p>THE RED SLOPE, AMBER ALE 135 kr Remmarlövs Gårdsbryggeri, Sweden</p> <p>SAISON DUPONT 95 kr Belgium</p> <p>PILSNER URQUELL 85 kr Czech Republic</p> <p>CARNEGIE, PORTER 85 kr Sweden</p> <p>PETER PALE & MARY GLUTENFREE LAGER 85 kr Mikkeller, Denmark</p>
---	--	---