



# GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

---

## SÄSONGSMENY

9 April - 30 Maj

### SPARRIS

**Vit sparris, forellrom, citron, brynt smör & svensk chark**

*White asparagus, trout roe, lemon, browned butter & Swedish charkuterier*

Pinot Blanc d'Alsace, Paul Blanck, Alsace, Frankrike 535:- / 120:-

### GRIS

**Grisrygg från Domta gård, ramslök, kålrabbi, rättika, vårlök, smetana & buljong**

*Swedish pork loin, ramson, kohlrabi, radish, spring onion, smetana & broth*

Honoro Vera Organic Monastrell, Bodegas Juan Gil, Jumilla, Spanien 465:- / 105:-

### RABARBER

**Variation på rabarber, mascarponeglass, pistage & vanilj**

*Variation of rhubarb, mascarpone ice cream, pistachio & vanilla*

Riesling Zeltinger Schlossberg Auslese, Markus Molitor, Mosel, Tyskland 95:- / glas

*Meny - 595:-*

*Drycker - 320:-*

David Lundqvist - Head Chef

Linus Moström - Head Sommelier

Fredrik Malmstedt - Food & Beverage Manager

---

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.  
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.