

DESSERTER

DESSERTS

JORDGUBBAR

Jordgubbsgräddor – Krossad maräng – Vaniljglass

STRAWBERRIES

Strawberry cream – Crushed meringues – Vanilla ice cream

RABARBERKOMPOTT

Bakad vaniljkräm – Pistagesmulor – Kardemummaglass

RHUBARB COMPOTE

Baked custard – Pistachio crumbs – Cardamom ice cream



Kungsgatan 24–26 • 432 41 Varberg

Tel. 0340-69 01 00 • info@varbergsstadshotell.com • varbergsstadshotell.com

KVÄLLENS MENY

YOUR MENU FOR TONIGHT

Inspirationen i vårt kök hämtas från de fyra årstiderna. Vår ambition är att våra rätter i möjligaste mån ska vara tillagade av de närproducerade råvaror som finns att tillgå för säsongen. Målet är att ge dig en helhetsupplevelse, där mat och dryck samspelar. Vi vill alltid ligga i framkant med såväl service som kunskap.

Varmt välkommen till en hel värld av njutning, för alla dina sinnen!



We find our inspiration in the four seasons and our dishes are almost always made from local produce available during that particular season. That our ingredients are locally sourced as much as possible is very important to us for many different reasons. Both for the environment and for the taste.

Our goal is to give you an overall delightful experience, where the food and beverage complement each other.

VS
VARBERGS
STADSHOTELL
& ASIA SPA

J TTL OJ MOFS

FÖRRÄTTER

STARTERS

LAXTARTAR

Smulad gräddfil – Bakad äggula – Gravad gurka
Strimlad vårlök

SALMON TARTARE

*Cured cucumber – Baked egg yolk – Crumbled sour cream
Shredded spring onion*

RÖDBETSTARTAR

Smulad gräddfil – Bakad äggula – Gravad gurka
Strimlad vårlök

BEETROOT TARTARE

*Cured cucumber – Baked egg yolk – Crumbled sour cream
Shredded spring onion*

KALL SPARRISSOPPA

Krispiga grönsaker – Kallpressad rapsolja
Rom – Tångkorn

CHILLED ASPARAGUS SOUP

*Crispy vegetables – Extra-virgin rapeseed oil
Roe – Seaweed pearls*

VINPAKET MED UTVALDA VINER

2 glas – 260:-

3 glas – 335:-

4 glas – 435:-

Allergi eller allmän fråga om innehåll i våra maträtter? Fråga vår personal!
Allergy or general question about the content of our foods? Please ask our staff!

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

TORSKRYGG

Färskpotatis – Brynt smör – Pepparrot – Gurka
Räkor – Grillad citron

COD LOIN

*Baby potatoes – Beurre noisette – Horseradish
Cucumber – Prawns – Griddled lemon*

KÖTTHANDLARENS REKOMMENDATION

Tomat- & löksallad – Friterad potatis
Grillad sparris – Dragonkräm

BUTCHER'S DAILY SPECIAL

*Tomato & onion salad – Deep fried potatoes
Grilled asparagus – Tarragon cream*

SPARRISRISOTTO

Smulad Vaccaost – Friterad sparris – Rostade hasselnötter

ASPARAGUS RISOTTO

Crumbled Vacca cheese – Fried asparagus – Toasted hazelnuts