



Maten från vårt kök inspireras av de fyra årstiderna. Vår ambition är att servera riktigt bra mat där vi i möjligaste mån använder oss av närproducerat och råvaror i säsong.

Målet är att ge dig en helhetsupplevelse, där mat och dryck samspekar. Vår personal tar hand om dig och bistår mer än gärna med både service och kunskap.

*Välkommen till vår restaurang.*

Pierre Elofsson  
– Kökschef –

**FÖLJ OSS GÄRNA  
I SOCIALA MEDIER**

@varbergsstadshotell

## KVÄLLENS MENY

---



YOUR MENU FOR TONIGHT

**VS**  
VARBERGS  
STADSHOTELL  
& ASIA SPA

24-06

## LITE BUBBEL

### SOMETHING BUBBLY

-  NV Louis Roederer Collection 244 169:-  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Louis Roederer, Champagne, Frankrike
-  NV Bonchelli Prosecco 99:-  
Glera  
Bonchelli, Veneto, Italien
- NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial 99:-  
Macabeo, Parellada, Xarel-Lo  
Castell d'Or, Tarragona, Spanien

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

#### BAKAD GULBETA

Picklad lök – Friterad potatis  
Krassemajonnäs – Riven pepparrot

*BAKED GOLDEN BEET*  
*Pickled onions – Deep-fried potatoes*  
*Cress mayonnaise – Grated horseradish*

#### LAXTARTAR

Bakad äggula – Smulad gräddfil – Citronmarinerad gurka  
Dill – Friterad potatis

*SALMON TARTARE*  
*Baked egg yolk – Crumbled sour cream*  
*Lemon-marinated cucumber – Dill – Deep-fried potatoes*

#### SOTAD RÅBIFF

Picklad lök – Friterad potatis  
Krassemajonnäs – Riven pepparrot

*BLACKENED STEAK TARTARE*  
*Pickled onions – Deep-fried potatoes*  
*Cress mayonnaise – Grated horseradish*

#### ALLERGIER?

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

#### KALV

Friterad potatis – Tomat- & rödlöksallad  
Grön sparris – Dragonemulsion

*VEAL*  
*Deep-fried potatoes – Tomato & red onion salad*  
*Asparagus – Tarragon emulsion*

#### TORSK

Dillkokt färskpotatis – Räkor – Gurka – Brynt smör  
Pepparrot – Grillad citron

*COD*  
*New potatoes boiled with dill – Prawns – Cucumber*  
*Beurre noisette – Horseradish – Griddled lemon*

#### SPARRISRISOTTO

Riven ost – Friterad sparris – Puffad potatis

*ASPARAGUS RISOTTO*  
*Grated cheese – Deep-fried asparagus – Puffed potatoes*

## DESSERTER

### DESSERTS

#### RABARBER – YOGHURT – SMULTRON

Rabarberkompott – Yoghurtpannacotta – Smultrongel  
Rostat havre – Smultronsorbet

*RHUBARBS – YOGHURT – WILD STRAWBERRIES*  
*Rhubarb compote – Yoghurt panna cotta – Wild strawberry jelly*  
*Toasted oats – Wild strawberry sorbett*

#### HALLON – CITRON – DULCE DE LECHE

Hallonmousse – Lemoncurd – Dulce de leche  
Rostad vitchoklad – Dulceglass

*RASPBERRIES – LEMON – DULCE DE LECHE*  
*Raspberry mousse – Lemon curd – Dulce de leche*  
*Roasted white chocolate – Dulce de leche ice cream*

 = Bra miljöväl/Sustainable choice

## ETT GOTT VIN TILL MATEN?

Tveka inte att fråga efter vår digra vinlista. Här hittar du viner som passar till alla våra maträtter utifrån ditt eget tycke och smak. Om du är osäker på vilka viner du ska välja så rekommenderar vi att du tar ett vinpaket med viner utvalda av våra fantastiska sommelierer, Emelie Carlsson och Lena Brodin.

### VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

2 glas – 295:-

3 glas – 370:-

4 glas – 470:-

