



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

KALL SPARRISSOPPA [vegan]

Tångkorn – Krispiga primörer – Örtolja

CHILLED ASPARAGUS SOUP [vegan]

Seaweed pearls – Crispy, delicate summer vegetables – Herb oil

PILGRIMSMUSSLA

Grönärtspuré – Vinägrett på kärnmjolk och gräslöksolja
Grön sparris – Gurka – Ärtor

SCALLOP

Puree of garden peas – Green asparagus – Cucumber – Peas
Vinaigrette made with buttermilk and chive oil

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

RÖDING

Krossad potatis – Sparris – Fermenterad sparrissås
Citron- & gräslöksolja

CHAR

Crushed potatoes – Asparagus
Fermented asparagus sauce – Lemon & chive oil

BJÄREKYCKLING

Ljummen sommarsallad – Picklade senapsfrön
Getfärskost – Sparris – Lök – Rostad kycklingsky

CHICKEN FROM THE BJÄRE PENINSULA

Warm summer salad – Pickled mustard seeds – Asparagus – Onion
Cream cheese made from goat milk – Roasted chicken jus

BAKADE BETOR

Gula ärtor – Rostad potatis – Primörer
Picklade senapsfrön – Getfärskost

BAKED BEETS

Yellow peas – Roasted potatoes – Delicate summer vegetables
Pickled mustard seeds – Cream cheese made from goat milk

DESSERTER

DESSERTS

JORDGUBBAR – BRYNT SMÖR – MANDEL

Jordgubbar – Brynt smörkräm – Rostad mandelkaka
Citrongel – Jordgubbsorbet

STRAWBERRIES – BEURRE NOISETTE – ALMONDS

Strawberries – Creamed beurre noisette – Toasted almond cake
Lemon jelly – Strawberry sorbet

PASSIONSFRUKT – MASCARPONE – CHOKLAD

Passionsfruktspudding – Mascarpone mousse
Mjolkchokladkräm – Bittra chokladsmulor

PASSION FRUIT – MASCARPONE – CHOCOLATE

Passion fruit blancmange – Mascarpone mousse – Cream of milk chocolate
Bitter chocolate crumbs – Passion fruit sorbet

 = Bra miljöval/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:-

