



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.*

The food from our kitchen is inspired by the four seasons. Our ambition is to serve truly excellent food, where we use locally produced and seasonal ingredients as much as possible.

Our goal is to provide you with a complete experience, where food and drink harmonize. Our staff will take care of you and are more than happy to offer both service and expertise.

*Welcome to our restaurant.*

Pierre Elofsson  
– Kökschef / Head chef –

**FÖLJ OSS GÄRNA  
I SOCIALA MEDIER**

@varbergsstadshotell

## KVÄLLENS MENY

---



YOUR MENU FOR TONIGHT

**VS**  
VARBERGS  
STADSHOTELL  
& ASIA SPA

24-09

## 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

#### SOTAD RÅBIFF

Emulsion på Karljohansvamp – Friterad potatis  
Picklad lök – Riven Wrångebäcksost

*BLACKENED STEAK TARTARE*

*Porcini emulsion – Deep-fried potatoes  
Pickled onion – Grated Wrångebäck cheese*

#### LÄTTRÖKT "CEVICHE"

Lax – Kammussla – Kräftemulsion – Pepparrotsgel  
Isad endivesallad – Äppelmarinerad gurka

*LIGHTLY SMOKED 'CEVICHE'*

*Salmon – Scallop – Crayfish emulsion – Horseradish gel  
Iced chicory leaves – Apple-marinated cucumber*

#### PUMPACCIO

Ostkräm – Picklad purjolök – Rostade pumpafrön

*PUMPACCIO*

*Creamed cheese – Pickled leeks – Toasted pumpkin seeds*

#### 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

#### TORSK

Morotspuré – Kryddbakad morot – Rågbrödsmlur  
Picklad morot – Kräftsås – Havtornsolja

*COD*

*Carrot puree – Spice-roasted carrot – Rye crumbs  
Pickled carrots – Crayfish sauce – Hawthorn*

#### LAMM

Jordärtskockspuré – Bakad kålrabbi – Bakat äpple  
Äpple- & rosmarinsky – Råhyvld kålrabbi

*LAMB*

*Puree of Jerusalem artichokes – Baked kohlrabi  
Apple & rosemary jus – Shavings of raw kohlrabi*

#### SVAMPRISOTTO

Frasig pumpa – Citronmarinerad pumpa – Lagrad ost

*MUSHROOM RISOTTO*

*Crisp pumpkin – Lemon-marinated pumpkin – Mature cheese*

## DESSERTER

### DESSERTS

#### ÄPPLÉ – BRYNT SMÖR – JORDÄRTSKOCKA

Brynt smörkräm – Äppelkompott – Jordärtskockschips  
Saltkaramell – Äppelsorbet

*APPLE – BEURRE NOISETTE – JERUSALEM ARTICHOKE*

*Cream of beurre noisette – Apple compote – Jerusalem artichoke crisps  
Salted caramel – Apple sorbet*

#### CHOKLAD – PÄRON – MISO

Chokladkräm – Päronsorbet  
Bittra chokladsmulor – Misokrisp

*CHOCOLATE – PEARS - MISO*

*Creamed chocolate – Pear sorbet  
Crums of dark chocolate & miso sprinkles*

 = 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:-*

