



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

24-11-JUL

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 165:-

Emulsion på Karljohansvamp – Friterad potatis
Picklad lök – Riven Wrångebäcksost

BLACKENED STEAK TARTARE

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

LÄTTRÖKT "CEVICHE" 175:-

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

LIGHTLY SMOKED 'CEVICHE'

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

PUMPACCIO 160:-

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 335:-

Morotspuré – Kryddbakad morot – Rågbrödsmlor
Picklad morot – Kräftsås – Havtornsolja

COD

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

LAMM 295:-

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

LAMB

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

SVAMPRISOTTO 265:-

Frasig pumpa – Citronmarinerad pumpa – Lagrad ost

MUSHROOM RISOTTO

Crisp pumpkin – Lemon-marinated pumpkin – Mature cheese

DESSERTER

DESSERTS

ÄPPLÉ – BRYNT SMÖR – JORDÄRTSKOCKA 155:-

Brynt smörkräm – Äppelkompott
Jordärtskockschips – Saltkaramell – Äppelsorbet

APPLE – BEURRE NOISETTE – JERUSALEM ARTICHOKE

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

BRÖDPUDDING 155:-

Rostad vitchokladkräm – Apelsingel
Apelsin- & kanelglass

BREAD & BUTTER PUDDING

*Cream of roasted white chocolate – Orange gel
Orange & cinnamon ice cream*

 = 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:-

