



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

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*

HÄLLEFLUNDRA 185:-

Picklad fänkål – Rökt forellrom – Dilleemulsion
Smörstekta brödsmlor

HALIBUT

*Pickled fennel – Smoked trout roe – Dill emulsion
Bread crumbs pan-fried in butter*

GULBETSTARTAR 155:-

Emulsion på Karljohansvamp – Friterad Potatis
Picklad lök – Riven Wrångebäcksost

GOLDEN BEET TARTARE

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

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

RÖDTUNGAFILÉ 295:-

”Färserad” med rökt lax – Rostad blomkålspuré – Bakad blomkål
Smörsås med rom & gräslök – Dillgel – Råhyvrad blomkål

FILLET OF MEGRIM

*'Minced' with smoked salmon – Roasted cauliflower puree
Baked cauliflower – Butter sauce with roe & chives
Dill gel – Shavings of raw cauliflower*

PEPPARSTEKT BOGFILÉ 285:-

Potatiskaka – Bakad svamp – Friterad jordärtskocka
Rostade hasselnötter – Tryfflemulsion – Brynt smör

PEPPERED TENDER STRIPS

*Rösti – Baked mushrooms – Deep-fried Jerusalem artichoke
Toasted hazelnuts – Truffle emulsion – Beurre noisette*

BAKAD BLOMKÅL 275:-

Potatiskaka – Bakad svamp – Friterad jordärtskocka
Rostade hasselnötter – Tryfflemulsion – Brynt smör

BAKED CAULIFLOWER

*Rösti – Baked mushrooms – Deep-fried Jerusalem artichoke
Toasted hazelnuts – Truffle emulsion – Beurre noisette*

DESSERTER

DESSERTS

HJORTRON – KARDEMUMMA – MUSCOVADO 165:-

Munk – Rårörda hjortron – Muscovadoglass
Lättvispad kardemummagrädde – Rostad mandel

CLODBERRIES – CARDAMOM – MUSCOVADO

*Doughnut – Cloudberry steeped in sugar – Roasted almond
Lightly whipped cream with cardamom & muscovado ice cream*

CHOKLAD – PÄRON – MISO 165:-

Chokladkräm – Päronsorbet
Bittra chokladsmulor – Misokrisp

CHOCOLATE – PEARS – MISO

Creamed chocolate – Pear sorbet – Crumbs of dark chocolate & miso sprinkles

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.

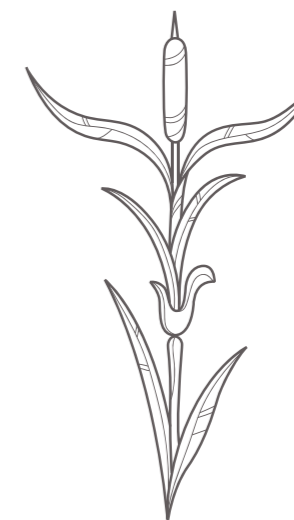
VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER


WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

2 glas – 295:-

3 glas – 370:-

4 glas – 470:-



 = Bra miljöval/Sustainable choice