



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 Elofsson
– Kökschef / Head chef –

**FÖLJ OSS GÄRNA
I SOCIALA MEDIER**

@varbergsstadshotell

KVÄLLENS MENY



YOUR MENU FOR TONIGHT

VS
VARBERGS
STADSHOTELL
& ASIA SPA

25-02

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

RÅBIFF

Tryfflemulsion – Inlagd silverlök
Puffad potatis – Lagrad ost

STEAK TARTARE

Truffle emulsion – Pickled white onion
Potato puffs – Mature cheese

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Krabba – Dragonemulsion – Fermenterad rotselleri
Rostade hasselnötter

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Crab – Tarragon emulsion – Fermented celeriac – Roasted hazelnuts

JORDÄRTSKOCKSSOPPA (VEG)

Tångkorn – Rostad skocka – Dragonemulsion
Fermenterad rotselleri – Rostade hasselnötter

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (VEG)

Seaweed pearls – Roasted artichoke – Tarragon emulsion
Fermented celeriac – Roasted hazelnuts

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

Rostad jordärtskockspuré – Bakad spetskål – Citronmarinerad skocka
Musselsås – Citron- & gräslöksolja – Krispigt ris

COD

Roasted artichoke puree – Oven-baked sweetheart cabbage
Lemon-marinated artichoke – Mussel sauce – Lemon and chive oil – Crispy rice

HJORTINNANLÅR

Bakad kålrot – Kålrotpuré – Inkokt lök – Grönkål
Lingon – Rosmarinsky

VENISON

Oven-baked swede – Swede puree – Poached onion – Curly kale
Lingonberries – Rosemary jus

RÖDBETSRISOTTO

Sega betor – Rostad getost – Krispigt ris

BEETROOT RISOTTO

Chunky beets – Roasted goat's cheese – Crispy rice

DESSERTER

DESSERTS

PASSIONSFRUKTSPUDDING

Vit choklad- & mascarpone mousse – Vaniljglass
Passionsfruktsgelé

PASSION FRUIT PUDDING

White chocolate & mascarpone mousse – Vanilla ice cream
Passion fruit jelly

MJÖLKCHOKLADKRÄM

Saltrostade hasselnötter – Mintglass – Bittra chokladsmulor
Torkad choklad- & hasselnötsmousse

MILK CHOCOLATE PUDDING

Salt-toasted hazelnuts – Mint ice cream – Bitter chocolate crumbs
Dried chocolate & hazelnut mousse

 = 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:-

