



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

25-02

## LITE BUBBEL

### SOMETHING BUBBLY

 NV Louis Roederer Collection 244 179:-  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Louis Roederer, Champagne, Frankrike

 NV Bonchelli Prosecco 119:-  
Glera  
Bonchelli, Veneto, Italien

NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial 119:-  
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:-

