



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 Eloffsson
– 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

SOCKERSALTAD HÄLLEFLUNDRA

Inkokt purjolök – Kärmjolk – Dill – Friterad grönkål
Rökt regnbågsrom – Krispigt ris

SUGAR-SALTED HALIBUT

Poached leeks – Buttermilk – Dill – Deep-fried curly kale
Smoked rainbow trout roe – Crispy rice

GULBETSTARTAR

Tryfflemulsion – Inlagd silverlök – Puffad potatis – Lagrad ost

GOLDEN BEET TARTARE

Truffle emulsion – Pickled white onion
Potato puffs – Mature 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

RÖDING

Bakad rotselleri – Friterad mandelpotatis – Inkokt kål
Dragonemulsion – Fermenterad rotsellerisås

CHAR

Oven-baked celeriac – Deep-fried almond potatoes – Poached cabbage
Tarragon emulsion – Fermented celeriac

BOGFILÉ

Persiljerotspuré – Rostad persiljerot – Tryffelsky
Rostade hasselnötter – Persiljeolja

TENDER STRIP

Parsley root puree – Roasted parsley root – Truffle jus
Roasted hazelnuts – Parsley oil

KÅLPANNKAKA

Bakad spetskål – Dragonemulsion – Rostad rotselleri
Västerbottensost – Lingon – Fermenterad rotsellerisås

CABBAGE PANCAKE

Oven-baked sweetheart cabbage – Tarragon emulsion – Roasted celeriac
Västerbotten cheese – Lingonberries – Fermented celeriac sauce

DESSERTER

DESSERTS

MANDELKAKA

Hjortronkompott – Rostad mandelgrädde
Hjortronsorbet – Saltrostad mandel

ALMOND CAKE


Cloudberry compote – Whipped cream with toasted almonds
Cloudberry sorbet – Salt-toasted almonds

BLÅBÄRSMOUSSE

Yoghurtglass – Salt karamellsås – Marinerade blåbär
Rostad vitchoklad

BLUEBERRY MOUSSE

Frozen yoghurt – Salty caramel sauce – Marinated blueberries
Toasted white chocolate

 = 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:-

