



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

25-05

LITE BUBBEL

SOMETHING BUBBLY

 NV Louis Roederer Collection 244 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Louis Roederer, Champagne, Frankrike	179:-
 NV Bonchelli Prosecco Glera Bonchelli, Veneto, Italien	119:-
NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial Macabeo, Parellada, Xarel-Lo Castell d’Or, Tarragona, Spanien	119:-

FÖRRÄTTER

STARTERS

BAKAT ÄGG

Vit sparris – Grönärtscreme – Nässelemulsion
Tångkorn – Brödsmulor

BAKED EGG

*White asparagus – Pea purée – Nettle emulsion
Seaweed pearls – Breadcrumbs*

"GRILLAD" RÅBIFF

Tryffelemulsion – Fermenterad tomat – Dragonpicklad lök
Brynt smör – Puffad potatis – Lagrad ost

’GRIDDLED’ STEAK TARTARE

*Truffle emulsion – Fermented tomato – Tarragon-pickled onion
Mature cheese – Beurre noisette – Puffed potato*

STENBITSROM

Bakat ägg – Nässelemulsion – Vit sparris
Smörstekta brödsmulor

LUMP FISH ROE

*Baked egg – Nettle emulsion – White asparagus
Breadcrumbs pan-fried in butter*

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

Brynt blomkålspuré – Sparris – Friterad mandel
Picklad tomat – Smörsås på fermenterad tomat – Dillolja

CHAR

*Browned cauliflower puree – Asparagus – Pickled tomato
Buttery sauce made with fermented tomato – Dill oil*

KALV

Potatiskaka – Dragonemulsion – Inkokt kål
Sparris – Sherryvinägersky

VEAL

*Hash brown – Tarragon emulsion – Poached cabbage
Asparagus – Sherry vinegar jus*

BAKAD BLOMKÅL

Potatiskaka – Dragonemulsion – Rapsskott – Sparris
Inkokt kål – Smörsås på fermenterad tomat

BAKED CAULIFLOWER

*Hash brown – Tarragon emulsion – Rapeseed shoots
Poached cabbage – Buttery sauce made with fermented tomato*

DESSERTER

DESSERTS

JORDGUBB – CITRONGRÄS – BASILIKA

Jordgubbsmousse – Marinerade jordgubbar – Lemoncurd
Basilikamaräng – Citrongräs – Färskostglass

STRAWBERRY – LEMONGRASS – BASIL

*Strawberry mousse – Marinated strawberries – Lemon curd
Basil meringue – Lemongrass and cream cheese ice cream*

HALLON – VIT CHOKLAD – PERSIKA

Hallonpudding – Vit choklad- och mascaronemousse
Persikogel – Persikosorbet

RASPBERRIES – WHITE CHOCOLATE – PEACH

*Raspberry pudding – White chocolate and mascarpone mousse
Peach gel – Peach sorbet*



= 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.

DRYCKESPAKET | BEVERAGE PAIRING

ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

VIN		WINE	
2 glas	295:-	2 glasses	295 SEK
3 glas	370:-	3 glasses	370 SEK
ÖL		BEER	
2 olika öl	215:-	2 different beers	215 SEK
ALKOHOLFRITT		NON ALCOHOLIC	
2 drycker	195:-	2 beverages	195 SEK

