



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

25-09

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 Cebrandum Cava Brut Selecció Especial Macabeo, Parellada, Xarel-Lo Castell d’Or, Tarragona, Spanien	119:-

FÖRRÄTTER

STARTERS

BAKAD MOROT

Getfärskost – Friterad mandel – Puffad quinoa – Örtvinägrett

BAKED CARROT

*Cream cheese made of goat’s milk – Deep-fried almonds
Puffed quinoa – Herb vinaigrette*

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Kallrökt lax – Fermenterad rotselleri – Picklad purjolök
Rostade solrosfrön

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

*Cold-smoked salmon – Fermented celeriac
Pickled leek – Toasted sunflower seeds*

RÅBIFF

Tryfflemulsion – Fermenterad kantarell – Dragonpicklad lök
Puffad potatis – Lagrad ost

STEAK TARTARE

*Truffle emulsion – Fermented chantarelles – Tarragon-pickled onion
Puffed potatoes – 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

TORSK

Rostad jordärtskockspuré – Bakad spetskål – Picklad kantarell
Friterad jordärtskocka – Smörsås på fermenterad kantarell

COD

*Puree made of roasted Jerusalem artichoke – Baked sweetheart cabbage
Pickled chantarelles – Deep-fried Jerusalem artichoke
Buttery sauce with fermented chantarelles*

SVAMPRISOTTO

Rostade hasselnötter – Fermenterad rotselleri
Friterad jordärtskocka – Dragonolja

MUSHROOM RISOTTO

*Roasted hazelnuts – Fermented celeriac
Deep-fried Jerusalem artichoke – Tarragon oil*

LAMMLÄGG

Rotselleripuré – Bakad rotselleri – Rostade hasselnötter
Picklad rotselleri – Smörad lammsky – Dragonolja

LAMB SHANK

*Celeriac puree – Baked celeriac – Roasted hazelnuts
Pickled celeriac – Buttery lamb jus – Tarragon oil*

DESSERTER

DESSERTS

BJÖRNBÄRSPUDDING

Yuzucurd – Vit choklad- och mascarponemousse
Björnbärskompott – Färskostglass

BLACKBERRY PUDDING

*Yuzu curd – White chocolate and mascarpone mousse
Blackberry compote – Cream cheese ice cream*

MJÖLKCHOKLADKRÄM

Marinerade körsbär – Chokladsmulor – Pistageglass

MILK CHOCOLATE GANACHE

Marinated cherries – Chocolate crumbs – Pistachio ice cream

 = 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

