



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

FÖRRÄTTER

STARTERS

GULBETSTARTAR

Tryfflemulsion – Fermenterad kantarell – Dragonpicklad lök Puffad potatis – Lagrad ost
<i>GOLDEN BEET TARTARE</i> <i>Truffle emulsion – Fermented chantarelles – Tarragon-pickled onion</i> <i>Puffed potatoes – Mature cheese</i>

KAMMUSSLA

Morot- och ingefärspuré – Inkokt morot Smulad gräddfil – Dillemulsion – Panko
<i>SCALLOP</i> <i>Carrot and ginger puree – Poached carrot</i> <i>Crumbled sour cream – Dill emulsion – Panko</i>

RÅBIFF

Tryfflemulsion – Fermenterad kantarell Dragonpicklad lök – Puffad potatis – Lagrad ost
<i>STEAK TARTARE</i> <i>Truffle emulsion – Fermented chantarelles – Tarragon-pickled onion</i> <i>Puffed potatoes – Mature cheese</i>

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RÖDING

Potatispuré – Rostad blomkål – Dillpicklad fänkål Fermenterad rotsellerisås – Krondillsolja
<i>CHAR</i> <i>Potato puree – Roasted cauliflower – Dill-pickled fennel</i> <i>Sauce made of fermented celeriac – Dill oil</i>

KÅLPANNKAKA

Bakad spetskål – Rostad rotselleri – Fermenterad rotsellerisås Rårörda lingon – Västerbottensost – Dragonemulsion
<i>CABBAGE PANCAKE</i> <i>Baked sweetheart cabbage – Roasted celeriac – Sauce made of fermented celeriac</i> <i>Macerated lingonberries – Västerbotten cheese – Tarragon emulsion</i>

BOGFILÉ

Potatiskaka – Karl-Johan-emulsion – Bakad lök Rostad svamp – Vinägersky
<i>SHOULDER TENDER</i> <i>Rosti – Porcini emulsion – Baked onion – Roasted mushrooms – Vinegar jus</i>

DESSERTER

DESSERTS

BRYNT SMÖRKRÄM

Blåbärskompott – Rostad havre – Mandelkaka – Blåbärssorbet
<i>BEURRE NOISETTE PUDDING</i> <i>Blueberry compote – Toasted oats – Almond cake – Blueberry sorbet</i>

HAVTORNSMOUSSE

Karamelliserad mjölk – Chokladkräm – Hasselnötsglass
<i>SEA BUCKTHORN MOUSSE</i> <i>Caramelised milk - Chocolate ganache - Hazelnut ice cream</i>

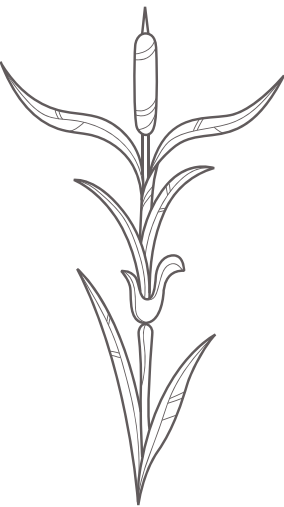
ETT GOTT VIN TILL MATEN?

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



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!

 = Bra miljöval/Sustainable choice