



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.*

*We find our inspiration in the four seasons and our dishes are almost always made from local produce available during that particular season. Using locally sourced ingredients as much as possible is very important to us for many reasons.*

*Our goal is to offer you a truly delightful overall experience, where the food and beverage complement each other.*

*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

2604

## LITE BUBBEL

### SOMETHING BUBBLY

NV H Blin Blanc de Noirs Pinot Meunier H Blin, Vincelles, 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

#### GULBETA

Tryfflemulsion – Dragonpicklad silverlök – Rå sparris  
Karamelliserad lök – Lagrad ost – Friterad potatis

#### *GOLDEN BEET*

*Truffle emulsion – Tarragon-pickled white onion – Raw asparagus  
Caramelised onion – Mature cheese – Deep-fried potatoes*

#### RÅBIFF

Tryfflemulsion – Dragonpicklad silverlök – Rå sparris  
Karamelliserad lök – Lagrad ost – Friterad potatis

#### *STEAK TARTARE*

*Truffle emulsion – Tarragon-pickled white onion – Raw asparagus  
Caramelised onion – Mature cheese – Deep-fried potatoes*

#### VIT SPARRIS

Stenbitsrom – Gräslöksemulsion – Friterad surdeg  
Syrad grädde – Picklad lök

#### *WHITE ASPARAGUS*

*Lumpfish roe – Chive emulsion – Deep-fried sourdough  
Soured cream – Pickled onion*

#### 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

#### BAKAD BLOMKÅL

Smörsås på fermenterad vit sparris – Potatiskaka  
Rostad broccolini – Grön sparris – Ramslöksemulsion

#### *BAKED CAULIFLOWER*

*Buttery sauce with fermented white asparagus – Rösti  
Roasted broccolini – Green asparagus – Ramson emulsion*

#### RÖDING

Hollandaise på brynt smör – Krossad potatis  
Sparris – Picklad spetskål – Gröna skott

#### *CHAR*

*Hollandaise made with beurre noisette – Crushed potatoes  
Asparagus – Pickled sweetheart cabbage – Green shoots*

#### KALV

Dragon- och vinägersky – Potatiskaka – Rostad broccolini  
Inkokt lök – Grön sparris – Ramslöksemulsion

#### *VEAL*

*Tarragon and vinegar jus – Rösti – Roasted broccolini  
Poached onion – Green asparagus – Ramson emulsion*

## DESSERTER

### DESSERTS

#### RABARBER – BRYNT SMÖR – MANDEL

Brynt smörkräm – Rabarberkompott – Rostad mandel  
Karamelliserad havre – Rabarbersorbet

#### *RHUBARB – BEURRE NOISETTE – ALMONDS*


*Beurre noisette buttercream – Rhubarb compote – Roasted almonds  
Caramelised oats – Rhubarb sorbet*

#### HALLON – PASSIONSFRUKT – VANILJ

Hallonmousse – Passionsfruktsgel – Vispad vaniljganache  
Hallonmaräng – Vaniljglass

#### *RASPBERRIES – PASSION FRUIT – VANILLA*

*Raspberry mousse – Passion fruit gel – Whipped vanilla ganache  
Raspberry meringue – Vanilla 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	225:-	2 different beers	225 SEK
ALKOHOLFRI		NON-ALCOHOLIC	
2 drycker	195:-	2 beverages	195 SEK

