

## DESSERTER

---

DESSERTS

### RABARBERKOMPOTT

Bakad vaniljkräm – Pistagekaka  
Krossade pistagenötter – Kardemummaglass

*RHUBARB COMPOTE*

*Baked custard – Pistachio cake – Crushed pistachios  
Cardamom ice cream*

### VIT CHOKLADPANNACOTTA

Hallon – Hallonmaräng – Hallonsorbet

*WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA*

*Raspberries – Raspberry meringue – Raspberry sorbet*



Kungsgatan 24–26 • 432 41 Varberg

Tel. 0340-69 01 00 • info@varbergsstadshotell.com • varbergsstadshotell.com

## KVÄLLENS MENY

---

YOUR MENU FOR TONIGHT

Inspirationen i vårt kök hämtas från de fyra årstiderna. Vår ambition är att våra rätter i möjligaste mån ska vara tillagade av de närproducerade råvaror som finns att tillgå för säsongen. Målet är att ge dig en helhetsupplevelse, där mat och dryck samspelar. Vi vill alltid ligga i framkant med såväl service som kunskap.

Varmt välkommen till en hel värld  
av njutning, för alla dina sinnen!



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

*Our goal is to give you an overall delightful experience, where the food and beverage complement each other.*

**VS**  
VARBERGS  
STADSHOTELL  
& ASIA SPA

J MOFS OJ TTL

## FÖRRÄTTER

---

### STARTERS

#### LAXTARTAR

Gravad gurka – Bakad äggula – Smulad gräddfil – Vårlök

#### *SALMON TARTARE*

*Cured cucumber – Baked egg yolk  
Crumbled sour cream – Spring onion*

#### RÖDBETSTARTAR

Gravad gurka – Bakad äggula – Smulad gräddfil – Vårlök

#### *BEETROOT TARTARE*

*Cured cucumber – Baked egg yolk  
Crumbled sour cream – Spring onion*

#### SPARRISSOPPA

Färsk stenbitsrom – Bakat ägg

#### *ASPARAGUS SOUP*

*Fresh lumpfish roe – Baked egg*

#### VINPAKET

2 glas – 260:-

3 glas – 335:-

4 glas – 435:-

**Fråga oss gärna om råd!**

## VARMRÄTTER

---

### MAIN COURSES

#### TORSKRYGG

Örtkrossad potatis – Spetskål  
Sandefjordsås smaksatt med rom och gräslök

#### *COD LOIN*

*Crushed potatoes with herbs – Sweetheart cabbage  
Sandefjord sauce flavoured with rum and chives*

#### KÖTTHANDLARENS REKOMMENDATION

Rostade jordärtskockor – Sparris – Brynt hasselnötsmör  
Jordärtskockspuré smaksatt med ramslök

#### *BUTCHER'S DAILY SPECIAL*

*Roasted Jerusalem artichokes – Asparagus – Hazelnut beurre noisette  
Puree of Jerusalem artichokes flavoured with ramson*

#### STEKTA KIKÄRTOR

Rostad blomkål – Tryfflemulsion – Picklad rödlök

#### *PAN FRIED CHICKPEAS*

*Roasted cauliflower – Truffle emulsion – Pickled red onion*