

DESSERTER

DESSERTS

VIT CHOKLADMOSSE

Rostade hasselnötter – Dulce de leche – Kaffeglass

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Toasted hazelnuts – Dulce de leche – Coffee ice cream

YOGHURTPANNACOTTA

Hallon – Hallongel – Hallonsorbet

YOGHURT PANNA COTTA

Raspberries – Raspberry gel – 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 samspejar. 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

CONFITERAD PILGRIMSMUSSLA

Dilleemulsion – Picklad fänkål – Sparris

SCALLOP CONFIT

Asparagus – Pickled Fennel – Dill emulsion

CARPACCIO

Brynt smörkräm – Grön sparris – Picklad schalottenlök
Rostade hasselnötter – Lagrad ost

CARPACCIO

*Creamed beurre noisette – Green asparagus
Pickled shallots – Toasted hazelnuts – Mature cheese*

KALL SPARRISSOPPA

Krispiga grönsaker – Kallpressad rapsolja
Rom – Tångkorn

CHILLED ASPARAGUS SOUP

*Crispy vegetables – Extra-virgin rapeseed oil
Roe – Seaweed pearls*

VINPAKET MED UTVALDA VINER

2 glas – 260:-

3 glas – 335:-

4 glas – 435:-

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

FISKHANDLARENS REKOMMENDATION

Krossad potatis – Sommarprimörer – Gräslök- & citronsås

FISH MONGER'S DAILY SPECIAL

*Crushed potatoes – Delicate summer vegetables
Chives and lemon sauce*

KALVENTRECÔTE

Ljummen potatissallad – Dijon- & getostkräm
Sparris – Rosmarinsky

VEAL RIB EYE

*Warm potato sallad – Dijon mustard – Creamed
goat's cheese Asparagus – Rosemary jus*

ROSTADE BETOR

Getost – Friterad potatis – Honungs dressing
Rostade valnötter

ROASTED BEETS

*Goat's cheese – Deep fried potatoes
Honey dressing – Toasted walnuts*