



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.

Pierre Elofsson
– Kökschef –

**FÖLJ OSS GÄRNA
I SOCIALA MEDIER**

@varbergsstadshotell

KVÄLLENS MENY



YOUR MENU FOR TONIGHT

VS
VARBERGS
STADSHOTELL
& ASIA SPA

22-12

LITE BUBBEL

SOMETHING BUBBLY

 NV Louis Roederer Collection 242 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Louis Roederer, Champagne, Frankrike	159:-
 NV Bonchelli Prosecco Glera Bonchelli, Veneto, Italien	99:-
NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial Macabeo, Parellada, Xarel-Lo Castell d'Or, Tarragona, Spanien	99:-

FÖRRÄTTER

STARTERS

SOTAD LAX

Grillad gräslöksemulsion – Picklad endive – Bakad äggula – Brödsmlur

BLACKENED SALMON
Grilled chive emulsion – Pickled Endive
Baked egg yolk – Bread crumbs

VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA

Svamp – Äppeltapioka – Jordärtskocksmajonäs

A VARIETY OF JERUSALEM ARTICHOKEs
Mushroom – Apple tapioca – Jerusalem artichoke mayonnaise

RÅBIFF

Innanlår från nötkött – Svampcreme – Syrad silverlök – Jordärtskocka

STEAK TARTARE
Topside of beef – Mushroom emulsion – Pickled white onion
Deep-fried Jerusalem artichoke

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

SPETSKÅL

Spetskål – Rotselleri – Vreta gulärt – Bakad endive
Smörad äpple- & jordärtskockssky

SWEETHEART CABBAGE
Celeriac – 'Vreta' yellow peas - Baked endive
Buttered apple & Jerusalem Artichoke jus

RÖDING

Spetskål – Ostronskivling – Krispig potatis
Blåmusselsås – Broccolini

CHAR
Sweetheart cabbage – Oyster mushrooms
Crispy potatoes – Mussel sauce – Broccolini

HJORT

Blomkål – Bakad purjolök – Betor – Endive – Kryddig sky på kål & äpple

VENISON
Cauliflower – Baked leeks – Beets – Endive
Spicy jus based on cabbage and apples

DESSERTER

DESSERTS

HAVTORN & VITCHOKLADPUDDING

Vitchokladkräm – Havtornsgelé – Vaniljglass – Kristalliserad vit choklad

SEA BUCKTHORN & WHITE CHOCOLATE PUDDING
Creamed white chocolate – Sea buckthorn jelly
Vanilla ice cream – Crystallised white chocolate

BRÖDPUDDING

Kavring – Kanel – Apelsin – Whiskeygrädd
Hjortronkompott – Smörstekt kavring

BREAD & BUTTER PUDDING
Dark rye bread – Cinnamon – Orange – Whipped cream laced with whiskey
Cloudberry compote - Dark rye bread pan-fried in butter

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 vår fantastiska Sommelier, Emelie Carlsson.

VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

2 glas – 285:-

3 glas – 360:-

4 glas – 460:-

