



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

BAKAD RÖDBETA

Picklad silverlök – Svampcrème – Krispig potatis – Vattenkrasse

BAKED BEETROOT
Pickled white onion – Cream of mushroom
Crispy potatoes – Watercress

KALLRÖKT GLASBAKAD TORSK

Dillcrème – Grönkål – Krispig potatis – Picklade senapsfrön

COLD-SMOKED, CLINGFILM-BAKED COD
Dill cream – Curly kale – Crispy potatoes – Pickled mustard seeds

RÅBIFF

Innanlår från nötkött – Svampemulsion
Syrad silverlök – Friterad 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

BLOMKÅL

Betor – Variation på lök – Hyvlad, bakad potatis
Kungsmussling – Svampcrème – Krispig jordärtskocka

CAULIFLOWER
Beets – A variety of onions – Baked potato shavings – King oyster mushroom
Cream of mushroom – Crispy Jerusalem artichoke

HÄLLEFLUNDRA

Potatiscrème – Bakad lök – Dillgelé – Pak choi
Sås på rostad kycklingfond, äpple & jordärtskocka

HALIBUT
Creamed potatoes – Baked onion – Dill jelly – Pak choi
Sauce based on roasted chicken stock, apple & Jerusalem artichoke

GRISSIDA FRÅN SVENSK GÅRDSGRIS

Vreta gulärt – Rotselleri – Spetskål – Picklade senapsfrön
Citruskokt kålrot – Sky

PORK BELLY FROM A SWEDISH FARM PIG
'Vreta' yellow peas – Celeriac – Sweetheart cabbage
Pickled mustard seeds – Citrus-braised swede – Jus

DESSERTER

DESSERTS

BJÖRNBÄRSMOUSSE

Lakritspärlor – Citrongele – Björnbärsmaräng – Citron- & lakritssorbet

BLACKBERRY MOUSSE
Liquorice pearls – Lemon jelly
Blackberry meringue – Lemon & liquorice sorbet

NOUGATPANNACOTTA

Chokladcremeux – Mockaglass
Rostade hasselnötter – Kristalliserad mörk choklad

WIENER NOUGAT PANNA COTTA
Chocolate cremeux – Coffee ice cream
Toasted hazelnuts – Crystallised dark chocolate

 = 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 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:-

