



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 samspelar. 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

23-06

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

GRAVAD LAX

Friterad potatis – Picklade senapsfrön – Dillmajonnäs
<i>CURED SALMON</i> <i>Deep-fried potatoes – Pickled mustard seeds</i> <i>Dill mayonnaise</i>

CAPRESE

Grillad tomatcrème – Tomater – Levain Mozzarella – Grön tomatsoppa
<i>CAPRESE</i> <i>Cream of grilled tomatoes – Tomatoes – Levain bread</i> <i>Mozzarella – Green tomato soup</i>

RÅBIFF

Nötinnanlår – Karamelliserad lökemulsion Picklad morot – Friterad potatis
<i>STEAK TARTARE</i> <i>Topside of beef – Emulsion of caramelized onion</i> <i>Pickled carrots – Deep-fried potatoes</i>

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

RÖDING

Broccoli – Gurka – Blåmusselsmörsås – Dill – Forellrom
<i>CHAR</i> <i>Broccoli – Cucumber – Mussel Butter Sauce</i> <i>Dill – Trout Roe</i>

SPETSKÅL

Broccolicrème – Smörad kålbuljong – Gotlandslinser Syrad gurka – Varm kikärtscrème
<i>SWEETHEART CABBAGE</i> <i>Cream of Broccoli – Buttered cabbage consommé – Gotland Lentils</i> <i>Pickled cucumber – Warm chickpea puree</i>

KALVENTRECÔTE

Tomater – Basilikakräm – Grillad Gemsallad – Bakad lök
<i>RIB-EYE OF VEAL</i> <i>Tomatoes – Basil cream – Griddled gem lettuce</i> <i>Baked onion</i>

DESSERTER

DESSERTS

JORDGUBB, VITCHOKLAD & MANDEL

Vaniljmarinerade jordgubbar – Vitchokladskum Rostad mandel – Jordgubbssorbet
<i>STRAWBERRIES, WHITE CHOCOLATE & ALMONDS</i> <i>Vanilla-marinated strawberries – White Chocolate Foam</i> <i>Toasted Almonds – Strawberry Sorbet</i>

CHOKLAD, MASCARPONE & HASSELNÖTTER

Vitchoklad- & mascarponemousse – Rostad vitchoklad Salt kolasås – Chokladsorbet – Rostade hasselnötter
<i>CHOCOLATE, MASCARPONE & HAZELNUTS</i> <i>White chocolate & mascarpone mousse – Toasted white chocolate</i> <i>Salted Toffee Sauce – Chocolate Sorbet – Toasted Hazelnuts</i>

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:-

