



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 242 159:-
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Louis Roederer, Champagne, Frankrike

 NV Bonchelli Prosecco 99:-
Glera
Bonchelli, Veneto, Italien

NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial 99:-
Macabeo, Parellada, Xarel-Lo
Castell d’Or, Tarragona, Spanien

FÖRRÄTTER

STARTERS

MATJESSILL

Syrad grädde – Potatis – Gräslök – Kavring – Brynt smörsmul

SOUSED HERRING ‘MATJESSILL’
Sour cream – Potatoes – Chives – Rye bread
Beurre Noisette crumbs

BETOR

Vispad Brillat Savarin – Inkokt gulbeta
Bakad rödbeta – Frisésallat – Hallon

BEETS
Whipped Brillat Savarin – Poached golden beet – Baked beetroot
Frisée lettuce – Raspberries

RÅBIFF

Nötinnanlår – Karamelliserad lökemulsion
Picklad morot – Friterad potatis

STEAK TARTARE
Topside of beef – Emulsion of caramelized onion
Pickled carrots – Deep-fried potatoes

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

HÄLLEFLUNDRA

Brynt smör – Spetskål – Grillad citron – Pepparrot – Purjolök

HALIBUT
Beurre Noisette – Sweetheart Cabbage
Griddled Lemon – Horseradish – Leeks

JORTDÄRTSKOCKA

Marconamandlar – Sparris – Tomater
Örtemulsion – Bellaverde

ARTICHOKE
Marcona almonds – Asparagus – Tomatoes
Herb Emulsion – Bellaverde

NATTBAKAD FLÄSKSIDA

Ramslök – Pak choi – Friterad färskpotatis – Smörad skysås

OVERNIGHT PORK BELLY
Ramson – Pak Choi – Deep-Fried New Potatoes
Buttery gravy

DESSERTER

DESSERTS

RABARBER, YOGHURT & HALLON

Yoghurtpannacotta – Inkokta rabarber – Lemoncurd – Hallonsorbet

RHUBARB, YOGHURT & RASPBERRIES
Yoghurt Panna Cotta – Poached Rhubarbs
Lemon Curd – Raspberry Sorbet

HALLON, CHOKLAD & VANILJ

Hallonmousse – Mjölkchokladkräm – Bittra chokladsmulor
Vaniljglass – Färska hallon

RASPBERRIES, CHOCOLATE & VANILLA
Raspberry mousse – Milk chocolate crèmeux – Bitter chocolate crumbs
Vanilla ice cream – Fresh raspberries

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:-

