



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

23-09

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

LAXTARTAR

Pumpakräm – Ingefära – Havtorn – Friterad jordärtskocka Picklad purjolök – Smulad gräddfil
<i>SALMON TARTARE</i> <i>Cream of pumpkin – Ginger – Sea buckthorn – Pickled leeks</i> <i>Deep-fried Jerusalem artichoke – Crumbled sour cream</i>

PUMPACCIO

”Carpaccio” på hyvlad pumpa – Rökt majonnäs – Havtorn Friterad jordärtskocka – Wrångebäckstost
 <i>PUMPACCIO ”CARPACCIO”/PUMPKIN SHAVINGS</i> Smoked mayonnaise – Deep-fried Jerusalem artichoke Sea buckthorn – Wrångebäck cheese

RÅBIFF

Nötinnanlår – Miso-emulsion – Puffat ris – Picklad silverlök Krispig flankstek – Vattenkrasse
<i>STEAK TARTARE</i> <i>Topside of beef – Miso emulsion – Puffed rice</i> <i>Pickled white onion – Crispy flank steak – Watercress</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

LÅNGA

Rökt broccolikräm – Blåmusselsås – Krondillsinlagda morötter Bakad purjolök – Citronkräm
 <i>LING</i> <i>Cream of smoked broccoli – Mussel sauce – Dill-pickled carrots</i> <i>Oven-roasted leek – Lemon curd</i>

LAMM

Rotselleri – Wrångebäckstost – Lammsky med rostad vitlök Dragonolja – Endive
<i>LAMB</i> <i>Celeriac – Wrångebäck cheese – Lamb jus with roasted garlic</i> <i>Tarragon oil – Endive</i>

SPETSKÅL

Citroninlagd aubergin – Varm hummus – Bakad lök Sky på jordärtskocka och äpple
 <i>SWEETHEART CABBAGE</i> <i>Lemon-pickled aubergine – Warm hummus – Baked onion</i> <i>Jus made of Jerusalem artichoke and apple</i>

DESSERTER

DESSERTS

CITRON, BLÅBÄR, CHOKLAD

Bakad citronkräm – Blåbär – Vitchoklad- & mascarponemousse Blåbärssorbet – Kristalliserad vit choklad
<i>LEMON, BLUEBERRIES & CHOCOLATE</i> <i>Baked lemon curd – Blueberries – Blueberry sorbet</i> <i>White chocolate & mascarpone mousse – Crystallised white chocolate</i>

PÄRON, CHOKLAD, WHISKEY

Päron- & chokladpudding – Päronkompott – Whiskeygrädde Rostade pekannötter – Päronsorbet
<i>PEAR, CHOCOLATE & WHISKEY</i> <i>Pear & chocolate blancmange – Pear compote</i> <i>Toasted pecans – Whiskey-infused whipped cream – Pear sorbet</i>

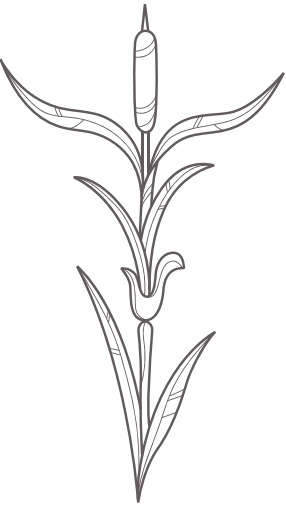
ETT GOTT VIN TILL MATEN?

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 och Lena Brodin.

VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

<i>2 glas – 285:-</i>
<i>3 glas – 360:-</i>
<i>4 glas – 460:-</i>



 = Bra miljöval/Sustainable choice