



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

23-11

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 175 KR

Pumpakräm – Ingefära – Havtorn – Friterad jordärtskocka
Picklad purjolök – Smulad gräddfil

SALMON TARTARE
Cream of pumpkin – Ginger – Sea buckthorn – Pickled leeks
Deep-fried Jerusalem artichoke – Crumbled sour cream

PUMPACCIO 155 KR

”Carpaccio” på hyvlad pumpa – Rökt majonnäs – Havtorn
Friterad jordärtskocka – Wrångebäckstost

 *PUMPACCIO ”CARPACCIO”/PUMPKIN SHAVINGS*
Smoked mayonnaise – Deep-fried Jerusalem artichoke
Sea buckthorn – Wrångebäck cheese

RÅBIFF 165 KR

Nötinnanlår – Miso-emulsion – Puffat ris – Picklad silverlök
Krispig flankstek – Vattenkrasse

STEAK TARTARE
Topside of beef – Miso emulsion – Puffed rice
Pickled white onion – Crispy flank steak – Watercress

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 295 KR

Rökt broccolikräm – Blåmusselsås – Krondillsinlagda morötter
Bakad purjolök – Citronkräm

 *LING*
Cream of smoked broccoli – Mussel sauce – Dill-pickled carrots
Oven-roasted leek – Lemon curd

LAMM 295 KR

Rotselleri – Wrångebäckstost – Lammsky med rostad vitlök
Dragonolja – Endive

LAMB
Celeriac – Wrångebäck cheese – Lamb jus with roasted garlic
Tarragon oil – Endive

SPETSKÅL 265 KR

Citroninlagd aubergin – Varm hummus – Bakad lök
Sky på jordärtskocka och äpple

 *SWEETHEART CABBAGE*
Lemon-pickled aubergine – Warm hummus – Baked onion
Jus made of Jerusalem artichoke and apple

DESSERTER

DESSERTS

CITRON, BLÅBÄR, CHOKLAD 160 KR

Bakad citronkräm – Blåbär – Vitchoklad- & mascarponemousse
Blåbärssorbet – Kristalliserad vit choklad

LEMON, BLUEBERRIES & CHOCOLATE
Baked lemon curd – Blueberries – Blueberry sorbet
White chocolate & mascarpone mousse – Crystallised white chocolate

PÄRON, CHOKLAD, WHISKEY 160 KR

Päron- & chokladpudding – Päronkompott – Whiskeygrädde
Rostade pekannötter – Päronsorbet

PEAR, CHOCOLATE & WHISKEY
Pear & chocolate blancmange – Pear compote
Toasted pecans – Whiskey-infused whipped cream – Pear sorbet

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

2 glas – 285:-
3 glas – 360:-
4 glas – 460:-

