



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

24-04

LITE BUBBEL

SOMETHING BUBBLY

-  NV Louis Roederer Collection 244 169:-
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

SOTAD RÅBIFF

Ramslöksemulsion – Krispig potatis
Picklade rädisor – Riven lagrad ost

BLACKENED STEAK TARTARE
Ramson emulsion – Crispy potatoes
Pickled radishes – Grated aged cheese

FÄRSK STENBITSROM

Sparris – Bakad äggula – Syrad grädde – Friterad potatis

FRESH LUMPFISH ROE
Asparagus – Baked egg yolk – Soured cream
Deep-fried potatoes

TÅNGKORN

Sparris – Bakad äggula – Syrad grädde – Friterad potatis

SEAWEED PEARLS
Asparagus – Baked egg yolk – Soured cream
Deep-fried potatoes

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

KALV

Morotspuré – Kryddbakad morot – Inkokt rödlök
Fermenterad rotselleri- & dill sås – Hyvlad morot

VEAL

Carrot puree – Spice-baked carrot – Poached red onion
Fermented celeriac & dill sauce – Thin slivers of carrot

TORSK

Potatispuré – Inkokt fänkål – Brynt smör
Krämig spetskål & purjolök

COD

Potato puree – Poached fennel – Beurre noisette
Creamy sweetheart cabbage & leek

SPARRISRISOTTO

Sparris – Hyvlad Wrångebäckssost – Krispiga gräartor

ASPARAGUS RISOTTO

Asparagus – Slivers of 'Wrångebäck' cheese – Crispy field peas

DESSERTER

DESSERTS

RABARBER

Rabarberkompott – Brynt smör – Rostat havre – Hallonsorbet

RHUBARBS

Rhubarb compote – Beurre noisette
Toasted oats – Raspberry sorbet

MJÖLKCHOKLAD

Marinerade körsbär – Körsbärsmaräng
Dulce de leche-glass – Rostad vit choklad

MILK CHOCOLATE

Marinated cherries – Cherry meringue
Dulce de leche ice cream – Roasted white chocolate

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 våra fantastiska sommelierer, Emelie Carlsson och Lena Brodin.

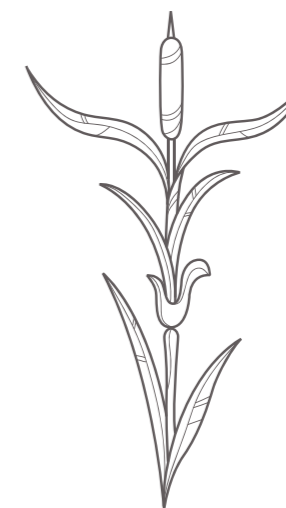
VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

2 glas – 295:-

3 glas – 370:-

4 glas – 470:-



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!

 = Bra miljöväl/Sustainable choice