



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

KONFITERAD PILGRIMSMUSSLA

Morot- & ingefärskräm – Inkokta morötter
Dillemulsion – Smörstekta brödsmlur

CONFIT OF SCALLOPS
Creamed carrot & ginger – Poached carrots – Dill emulsion
Bread crumbs pan-fried in butter

BAKAD GULBETA

Ramslöksemulsion – Picklade rädisor – Riven lagrad ost

BAKED GOLDEN BEET
Ramson emulsion – Pickled radishes – Grated aged cheese

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

BJÄREKYCKLING

Polenta – Vårprimör – Kycklingsky
Ramslöksolja – Friterad gräart

CHICKEN FROM BJÄRE
Polenta – Spring greens – Chicken jus
Ramson oil – Deep-fried field pea

KUNGSFISK

Grönärtspuré – Sparris – Gröna ärtor
Gravad gurka – Citron- & gräslökssås

GOLDEN REDFISH
Puree of garden peas – Asparagus – Garden peas
Pickled cucumber – Lemon & chive sauce

SOCCA

Bakat ägg – Gula ärtor – Vårprimör
Ramslöksemulsion – Hyvrad rädisa

SOCCA
Baked egg – Yellow split peas – Spring greens
Ramson emulsion – Thin slivers of radish

DESSERTER

DESSERTS

BAKAD CITRONKRÄM

Björnbär – Björnbärgelé – Marängar
Rostad mandel – Mandel- & mjölksorbet

BAKED LEMON CUSTARD
Blackberries – Blackberry jelly – Meringue
Toasted almonds – Almond & milk sorbet

HALLONMOUSSE

Vitchoklad – Yuzugel – Hallon – Citron- & färskostglass

RASPBERRY MOUSSE
White chocolate – Yuzu jelly – Raspberries
Lemon & cream cheese ice cream

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.

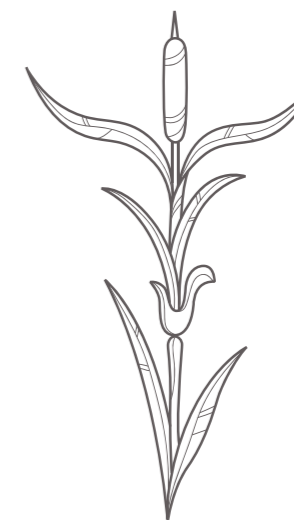
VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

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 miljöval/Sustainable choice