



*The best wines are the ones
we drink with friends!*





Bra miljöval!

Vi vill göra det enklare för dig som gäst att göra mer medvetna miljöval. Vår gröna lotusblomma visar dig vägen.

– CHAMPAGNE –

<i>Louis Roederer Brut</i>	125/675:-
<i>Origin'Elle' Francoise Bedel</i>	1295:-
<i>Pol Roger Blanc de Blanc 2009</i>	1050:-
<i>Dom Perignon Vintage 2006</i>	2495:-

*Come quickly,
I'm tasting the stars!*

/DOM PERIGNON

(At the moment he discovered champagne)

– MOUSSERANDE VINER –

The Trouble With Dreams 895:-
 Champagne, cava, prosecco, champagne, cava, prosecco...
 Nej, nu sätter vi ner foten. Dags att prova något nytt, här har ni ett bubblande vin från bergen täckta av krita i södra England.

Weissburgunder Sekt Brut 725:-
 Har du provat tyskt bubbel? Inte? Nu har du chansen, här har du ett vin med härligt balanserade bubblor samt citrus och perfekt torrhet. Ett måste för dig som älskar bubbelvin.

Cremant du Jura Blanc 625:-
 Benoît Mulin träffade sin fru medan han arbetade i Lyon, hon växte upp i Champagnole nära Arbois och råkade lyckligtvis vara bästa vän med Bénédicte Tissot, gift med Jura vinmakaren Stéphane Tissot. Benoît hade nämligen en dröm om att bli vinmakare vilket gjorde att han och frun Charlotte flyttade till Arbois och började samarbeta med Stéphane Tissot. Vinet tillverkas enligt samma metod som champagne, och dessutom samma druvor. Lycka i ett glas!

Cartemisia Prosecco 95/425:-
 Italiensk sommar i ett glas med en fruktmix av äpplen, plommon och melon. Vad väntar vi på?

Aretey Cava 85/385:-
 Av äpplen och citrusen som möts upp av sötman från honungen får ni äkta kärlek i flytande form. Citron och kryddad ton. Vinmakaren Dermott Sugruess filosofi är att ha tålamod och våga vänta på att druvorna har den helt perfekta mognaden. Han har även tron att vinet blir bättre om man har humor, vilket man måste ha med tanke på klimatet i South Downs.



– VITA VINER –

PORTUGAL

Soalheiro 125/525:-
 Alvarinho – Moncao
 Generös och komplext med hög syra och toner av gråpäron, citrus, persika, passionsfrukt och stor mineralitet. Dricks gärna till fisk och skaldjur eller som aperitif.

TYSKLAND

Leitz Dragonstone 105/425:-
 Riesling – Rheingau
 Finfin sötma, pigga syror och mängder med mineraler samsas med söta aprikoser, persikor, rosa grapefrukt och mogna svenska äpplen i denna smakrika riesling. För dig som vill ha en fruktigare och aningen sötare riesling.

CDC Bianco 110/435:-
 Chardonnay, Grillo, Insolia & Cataratto – Sicilien
 Inbjudande doft av gröna äpplen och tropiska frukter. Vinet är friskt med en härlig syra.

Lundén Rudesheimer 125/525:-
 Riesling – Rheingau
 Denna Riesling är torr och frisk med låååång eftersmak. Perfekt till en elegant fisk eller skaldjursrätt.





Gysler Feldstärke Grauburgunder 535:-

Grauburgunder (Pinot Gris) – Rheinhessen

År 1999 tog Gysler över vingården som grundades 1750. Ett område som är omgivet av berg och skog gör att druvorna mognar perfekt samt bibehåller syran. Djup doft av stenfrukt, färsk mogen citrus och lite nötiga toner. Smaken är generös och fruktig med toner av persika och exotiska frukter som stramas upp med citron och kvitten. Ett härligt expressivt matvin!

USA

CH 575:-

Chardonnay – Washington State

Härlig doft av mogen citrus, persika, frisk mineralitet och ekfatstoner. Smaken är elegant och rik av fin gul frukt såsom citrus och persika. Frisk syra och toner av flinta som ger komplexitet till vinet, gott! Vingården ligger norr om Wahluke Slope i en av de varmaste delarna av Columbia Valley. 10 månaders ekfatlagring.

FRANKRIKE

Les Parcelles 105/425:-

Sauvignon Blanc – Gascogne

Passar som sällskapsdryck eller till lättare rätter av fågel, vego eller skaldjur. Vinet är aromatiskt med inslag av färska örter, lime och krusbär. Smaken är mycket fruktig och koncentrerad med inslag av krusbär, lime och svartvinbärsblad. När vinet sedan färdigjäst vilar det under 6 månader på ståltank innan buteljering.

Cuvée Silex 595:-

Chenin Blanc – Vouvray, Loire

Doft och smak kännetecknas av färsk mandarin, gula plommon, lite honung och citronzest. Man kan även finna den karakteristiska tonen av blöt flinta. Vinet har en bra syra och fin mineralstruktur som tillsammans med en generös frukt ger en bra balans.

Laurent Miquel Solas 110/435:-

Chardonnay – Languedoc-Roussillon

Torrt och fruktigt vin med inslag av gult äpple, citrus, persika, vanilj och örter samt en välintegrerad fatkaraktär.

Sainte Claire Petit Chablis 125/525:-

Chardonnay – Bourgogne

Petit Chablis är ett ursprungstypiskt, torrt, friskt och fruktigt vitt vin. Ungdomligt med inslag av citrus, grönt äpple, örter, mineral och grapefrukt. Det vita vinet passar utmärkt som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter. I Sverige har vinmakaren Brocard bland annat vid ett flertal tillfällen utsetts till Årets Producent och Årets Vinmakare av tidningarna Mat & Vin samt Gourmet. Jean-Marc Brocard kan stolt titulera sig som Chablis-mästaren i Bourgogne!

Pinot Gris Réserve 135/535:-

Pinot Gris – Alsace

Druvan Pinot Gris är en druva som kan lösa många problem, som din törst, hunger eller bara en magisk afton när pollen kliar i halsen. Detta vin har en mogen fruktsmak med inslag av vanilj och lakrits. Fetman och syran i vinet gör att det går bra till alla dess former och smaker i mat. Ett måste för den som lider av beslutsångest.

Sancerre Blanc 145/575:-

Sauvignon Blanc – Loire

Loiredalens guldklimp, Sancerre. Här presenteras druvan Sauvignon Blanc i sitt rätta element – torr, frisk och intensiv. Underbart till ostron, skaldjur, smakrika fiskrätter och getost.

Reserve Chateau Mont-Redon 110/435:-

Grenache Blanc & Viognier – Côtes-du-Rhône

Med mycket kärlek från familjen Mont-Redon kommer denna flaska innehålla ett suveränt bistrovin som funkade till det mesta. Som att njuta av en tropisk semester fast den avnjutes i Rhônedalen – eller på Hôtel Eggers.

Picpoul de Pinet 95/395:-

Picpoul – Languedoc

I århundraden har Picpoul varit en av de vanligaste druvsorterna i Languedoc, medan druvan idag enbart odlas runt Thau-lagunen, ett av de äldsta vinområdena runt hela Medelhavet. Druvan neutraliserar salta och jod i skaldjur, vilket gör det till det perfekta tillbehöret till bl. a. ostron.



Domaine Besson Chablis 1er cru 2015 795:-

Chardonnay - Bourgogne

Druvorna odlas i Premier Cru-läget Vaillon. Vinet doftar av vita blommor, gula frukter såsom plommon och persika och en viss rökighet kan också kännas. Smaken är rund samtidigt som vinet har en markerad syra, fina toner av gula mogna frukter och en skön mineralstruktur som avslutar vinet.

🌿 *Chagnoleau Saint-Véran Prélude 2018* 925:-

Chardonnay - Bourgogne

Torr, frisk, elegant och nyanserad med inslag av citrus, persika, gult äpple, vita blommor, mineral, fat och örter. Vinet har en lång och nyanserad eftersmak med tydlig mineralsalta. Stockarna är i snitt ca 50 år gamla

ÖSTERRIKE

Rabl Langenlois 110/435:-

Grüner Veltliner - Kamptal

Klassisk Österrikisk Grüner Veltliner med kryddor i näsan och frukt på tungan. Torrt och friskt.

🌿 *Soellner Fumberg-Grüner Veltliner* 135/535:-

Grüner Veltliner - Niederösterreich

En av de riktiga stjärnorna i Österrike - Grüner Veltliner. Ett torrt och friskt sjöbrisande vin med en skön kryddighet. Att vinet är ekfatslagrat gör att det passar till inte bara fisk utan även vissa köttträtter.

ITALIEN

Villa Antinori Bianco 105/415:-

Trebbiano, Malvasia & Pinot Blanc - Toscana

Vinet från Villa Antinori såg dagens ljus för första gången 1931. Dock inte det som är i denna flaska, för då hade det kostat mer och antagligen inte varit så här gott. Fruktigt med en frisk saftig och härlig finish. Bakom solglasögonen i solen är det som bäst.

SPANIEN

Izadi Blanco 125/525:-

Viura & Malvasia - Rioja

Som en bakelse på vanilj och kanel får ni detta helt handgjorda vin. Det har legat och rörts om för hand varje dag i 3 månader på franskt ekfat. Behövs ingen mer förklaring, vi hade druckit det varje dag till fisk eller ljust kött.

Pazo de Señorans Albariño 625:-

Albariño - Rías Baixas

1979 köpte Marisol ett härligt boende i byn Vilanovina. Där fanns det kiwiodlingar men även några Albariño-stockar. Var det något vin som Marisol älskade så var det Albariño. Hon odlade druvorna och sålde till andra vinmakare men valde efter ett tag att göra ett eget vin. 1990 kom hennes första magiska vin ut och sen har det bara fortsatt. Här får ni njuta av hennes Pazo de Señorans Albariño, ett runt välbalanserat fruktigt och mineraligt vin med livliga syror. Ett mycket exemplariskt vin.



- ROSÉVINER -

ITALIEN

🌿 *Podere Borgaruccio Babuc Rosé* 125/525:-

Sangiovese - Toscana

En av de vackrare beskrivningarna vi läst om ett vin. Läs, beställ och avnjut sedan Stefanos vin.

"A wine can be done in many ways, and anyone makes it according to his conscience. I make this wine simply, with my grape vines, cultivated according to the biodynamic method and transformed according to the natural vinification process. This wine is an expression of my land. This wine is vineyard!"

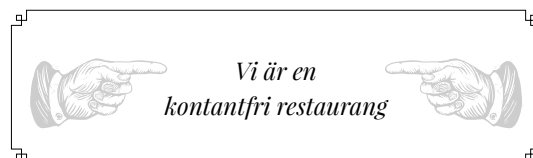
/Stefano Gonnelli.

ÖSTERRIKE

Weingut Rabl 95/395:-

Zweigelt - Niederösterreich

Fruktig, mycket röda bär med visst inslag av örter och citrusskal. Rik god röd frukt med välbalanserad smak av hallon, jordgubbar, timjan och citrus. Vinet slutar sedan med en fin balanserad lingonsyra.





– RÖDA VINER –

FRANKRIKE

🌿 *Bourgogne Rouge Jessiaume* 665:-
Pinot Noir – Bourgogne

En klassisk Bourgogne som alltid gjord på druvan Pinot Noir. Ett mjukt, lite saftigt vin (på det bästa av sätt!). Till skillnad från många andra producenter i Bourgogne har man aktivt försökt hålla överkomliga priser, för att bra viner inte ska vara utom räckhåll för majoriteten av världens befolkning. Det är väl ändå glädje på flaska!

🌿 *Chateau Grand ferrand Rouge* 95/395:-
Merlot & Cabernet Sauvignon – Bordeaux

Fruktig och välbalanserad smak med inslag plommon, Fin lingonsyrig ton, svarta vinbär, choklad och örter passar bra till lamm, fläsk och nötkött

Chinon Rouge Paul Buisse 105/415:-
Cabernet Franc – Loire

Klassiskt, urtypiskt Chinon med sin angenäma friskhet under den påtagliga frukten. Medelfyllig smak med livfulla aromer av svarta vinbär, jordgubbar, hallon, körsbär och fullmogna, mörka plommon, avrundad med medelstor friskhet och en touch av läder och gröna toner av löv och mynta. Den eleganta strukturen och de behagliga tanninerna gör det här vinet mycket tilltalande och tillgängligt. Ett mycket matvänligt vin.

🌿 *Christophe Pacalet Beaujolais-Villages* 115/495:-
Gamay – Beaujolais

Beaujolais-Villages som det ska vara, gjord på traditionellt sätt utan tillsatser. Med dessa förutsättningar ger Gamaydruvan ett friskt, fruktig och blommigt vin, med mycket låg strävhet som inbjuder till stora klunkar. Fungerar fint både med och utan mat, men rustika ljusa/mörka köträtter är inte fel.

🌿 *Crozes-Hermitage "Esquisse"* 145/575:-
Syrah – Rhône

Som en skiss (Esquisse) över rätt och fel, fast här finns det bara rätt, rätt och åter rätt. För alla som vet något om viner från Crozes-Hermitage vet också hur säkert kort det är att beställa. Detta är så otroligt bra att det gör ont i gommen. Det är omöjligt att inte dricka detta till något vilt eller ost. Vi kan nog säga att man inte får dricka något annat. Punkt.

🌿 *La Tour Chambert Cuvée des Hauts Coteaux* 125/525:-
Malbec/Merlot – Sydvästra Frankrike

Tornet på de höga kullarna där man spanar över sina odlingar och ser att allt växer och mår bra. Ja, åter till viner med extrem kvalitet och kärlek. Vi hade nog kunnat sitta och dricka detta vinet hela dagarna om vi inte hade behövt jobba ibland. Detta är ett vin fullt med mogna plommon och röda skogsbär med en hint av svarta vinbär. Helt fantastiskt.

Chateau De Pez 2016 1025:-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot
– Saint-Estephe – Bordeaux

Saint-Estephe A.O.C en av de mest anrika vingårdarna i världen. Djup röd färg. Doft av svarta vinbär, kryddig jordighet och mjuk mogen frukt. Smakrik fyllig frukt, sofistikerad men ännu robust Saint-Estephe. Vinet har sedan fått mogna på franska ekfat i 16 månader och har fått jäsa med sina skal i 20-30 dagar.

ÖSTERRIKE

🌿 *Pinot vom Berg* 140/565:-
Pinot Noir – Burgenland

Familjen Braunstein har skapat vin sedan 1600-talet, men Birgit Braunsteins vin såg ljuset första gången 1999 och det har ingen ångnat. I lilla byn Purbach 5 mil från Wien, skapas detta vin som helt ärligt funkar till det mesta på menyn men även som sällskapsvin. Glöm för all del inte att dricka detta om ni äter vår råbiff, en helt magisk kombo.

ITALIEN

🌿 *Antiche Terre Mezzo Monte Ripasso* 125/525:-
Corvina, Corvinone & Rondinella – Veneto

Som all Ripasso är även detta ett väldigt användbart vin. Det passar lika bra till charkuterier som till mildare ostar eller köträtter. Ripasso görs av fällningen av Amarone-viner men om du frågar oss blir det oftast både bättre i gommen och magen som i plånboken. Detta är ett givet vin om du gillar vin från Italien. Låt känslan av en underbar dag ta fart med detta vin.

Langhe Nebbiolo

685:-

Nebbiolo – Piemonte

Tänk er att ni sitter en vårdagsmorgon på verandan och avnjuter dagens första glas vin. Dimman (Nebbia) ligger kvar över ången, solen har inte trängt igenom molnen ännu men du vet innerst inne att denna dagen kommer att bli magisk. Du vet inte om det beror på lugnet, vädret eller innehållet i glaset som bara andas röda bär och massa jordgubbar.

Fratelli Grasso Barbera d'Alba

575:-

Barbera – Piemonte

Barbera är den näst mest odlade druvan i Italien efter Sangiovese. Detta vin har en aning rostig ton samt mörka bär och en bra balans med syra. Är man osäker på sitt vinkunnande? Ett tips från coachen, alla Barbera är bra viner.

Ormanni

595:-

Sangiovese & Canaiolo - Chianti Classico

En klassisk Chianti Classico, rustik och elegant på samma gång. Chianti passar till rätter på kalv och kyckling, örtekryddiga pastarätter och rätter baserade på lever och bondbönor.

Cá Barun Barbaresco

875:-

Nebbiolo – Barbaresco/Piemonte

Vår personliga favorit när det kommer till kvalitetsviner av rang. Det finns alltid en Barbaresco i hyllan hemma och så borde det finnas vid bordet du sitter också. Det finns nog inget annat vin vi kan rekommendera mer än detta. Funkar till all form av mat, även fisk om man vill ha lite gott rött till.

Barolo Serralunga d'Alba

975:-

Nebbiolo – Piemonte

Barolo – kungen av Italienska viner. Har legat på lagring i 38 månader varav 24 av dem på ekfat. Mjuk bärig touch med runda härliga tanniner, går strålände till lättare köttretter eller en smakrik fiskrätt.

SPANIEN

Lanave

110/435:-

Garnacha, Tempranillo & Carignan - Rioja

Denna Rioja är gjord av 60-70 år gamla vinstockar från utvalda byar som sträcker sig över de tre underregionerna i DOCa Rioja: Rioja Alta, Rioja Oriental och Rioja Alavesa. Alla vingårdar odlar enligt ekologiska principer och med stora ansträngningar för hållbarhet. Det är en traditionell blandning av högt belägna vingårdar och druvsorter som avspeglar sig i vinets karaktär. Skörden sker för hand i slutet av september och början av oktober. Druvorna jäser med naturlig jäst i öppna kar, där efter dras Garnachan om till cementtankar i 12 månader och Tempranillon i 12 månader på stora 500-600-litersfat. Slutligen blandas allt och lagras på ståltank tills buteljering sker. Produktionen var 10.000 flaskor detta året.

Jiménez-Landi El Corralón

135/535:-

Garnacha & Syrah – Mentrída

Garnacha med inslag av Syrah från ett berg nära Madrid. Hög höjd, torra granitjor, gamla vinrankor och traditionell vinmakning ger ett ljust, rödbärigt, stenigt och kryddigt vin. Kraft och elegans spelar samman för att ge ett vin som är perfekt till både ljust och mörkt kött.



Jorn Nou

125/525:-

Garnacha – Terra Alta

Detta vin kommer från regionen Terra Alta där Pablo Picasso älskade att tillbringa sina somrar. Tittar du noga kan du nog se några druvor i hans målningar från denna plats. Druvorna i vinet är noggrant utvalda från 12 år gamla vinstockar. Vinet har doft och smak av mogna röda bär som tranbär, skogshallon och björnbär med lite anis och sötlakrits.

La Conreria d'Scala Dei Nona

595:-

Garnacha, Merlot & Syrah – Priorat

La Conreria d'Scala Dei är idag den till ytan största ekologiska vingården i Priorat. All skörd sker för hand. Vinerna är kända för sin karaktäristiska smak som kommer från den unika jordmånen i området, en blandning av svart skiffer och kvarts som kallas Licorella. Lägg därtill höjden, de dagliga temperaturvariationerna och mikroklimatet som avspeglar sig i form av vinets aromatiska nyanser, balans och finess, syra, mineralitet och stora fruktiga smak. Körsbärsfärgat med en doftpalett av röda vinbär och jordgubbar, liten kryddighet och en viss rökighet från faten. Bären kommer igen i smaken med mjuka, fruktiga tanniner med en hint av örtighet i eftersmaken.

USA

CS

145/575:-

Cabernet Sauvignon – Washington State

Full pott! Vin med bra balans mellan syra och tanniner. Druvorna kommer från tre olika vingårdar vilket gör att varje klunk medför en ny smak men främst hittar du arom och smak av svarta vinbär och cederträ. Vin med enorm bredd. Matcha med protein och kraftfulla maträtter.

Motto Zinfandel

125/525:-

Zinfandel – Kalifornien

Nej, nu är ”motto” rågat, man kan faktiskt skapa otroliga viner på Zinfandel. Vi vet det nu med hjälp av detta vin. Ett härligt bärigt och lent vin som passar lika bra till mat som sällskapsvin. Så varför inte beställa två flaskor, så har ni vin till både middagen och efteråt. Succé om du frågar oss.

Chehalem three Wineryard

695:-

Pinot Noir – Oregon

11 månader lagrade på ekfat, handplockade från 3 olika distrikt. Ung, frisk och fruktig doft av mörka mogna körsbär, björnbär, lite svart te och kryddor. Har en fin mineralitet på näsan. Härlig, torr, medelfyllig och klassisk Pinot Noir med smak av körsbärsfrukt, silkiga tanniner och fin fruktsyra i avslutningen. Viss ekkaraktär. Serveras gärna lätt kylt till charketurier eller annan antipasti. Grillade kyckling- och kalvrätter.

AUSTRALIEN

Coriole Molly's garden

625:-

Shiraz & Sangiovese – McLaren Vale

Egendomen drivs idag av fadern Mark och sönerna Duncan och Peter. De arbetar ekologiskt och målsättningen är att vara certifierade inom två år. Sedan 1985 har Coriole varit en av de australiensiska pionjärerna av Sangiovese.



– SÖTT & STARKT –

Vad sägs om att avsluta med något sött och kanske lite starkt efter middagen? Kanske till kaffe och dessert eller som det är.

Alambre Moscatel de Setubal

75:-/8cl

Moscatel de Setúbal – Setubal

Brandy. Ja du läste rätt, i detta söta vin används den sinnesgoda spriten brandy att stoppa jäsningsprocessen med, så att sötman stannar kvar i vinet. Här får du alla dess härliga smaker i ett vin. Massor med apelsin, nötter, crème de caramel, aprikoser. Ja, vi kan hålla på hur länge som helst. Det enda vi kan säga är – snälla prova, du kommer inte bli besviken.

Braida Moscato Vigna Senza Nome

95:-/8cl

Moscato – Piemonte

Vi tror inte på enbart kaffe till desserten här utan vi tror på ett härligt pärlande och fruktigt vin som får smaklökarna att explodera, detta är ett måste till sötsakerna.

Sherry – Dry Sack

75:-/8cl

Palomino, Pedro Ximénez – Jerez

Dry Sack finns flera varianter av, men i Sverige är det Medium Dry som är mest känd och den är också världens mest konsumerade sherry i sitt slag. Medium är inte en speciell sherrytyp utan en blandning av Amontillado-, Oloroso- och Pedro Ximénez-viner som får sin harmoni och balans efter lagring i sole-rasystem. Solera-metoden är unik för sherry och innebär att man kontinuerligt och stegvis blandar viner med olika åldrar för att få ett vin som håller samma kvalitet från år till år. Passar perfekt till aperitif, rostade salta mandlar, kallskuret som t.ex. Serrano-skinka, ost, krämig svampsoppa – you name it!



Hôtel Eggers – en sann historia sedan 1859

Hôtel Eggers är ett av Sveriges äldsta hotell som fortfarande är i drift. Det finns många spännande berättelser om hotellet som sträcker sig så långt tillbaka som till 1800-talet. Delar av fastigheten är från 1820 och under grunden finns det rester av den gamla stadsmuren från 1700-talet. Häng med nu.

Hôtel Eggers är ett av landets få kvarvarande hotell från den tid då järnvägarna anlades. Under den Eggerska epoken har många olika människor haft nattlogi på hotellet. Inte bara handelsresande och turister från hela världen. Här har emigranter bött sin sista natt i det gamla landet och många svensk-amerikaner har även tillbringat sin första natt "in the old country" på hotellet.

Under första världskriget kom brokiga skaror hit och flyktingar från revolutionens Ryssland har här funnit en tillfällig fristad. Under andra världskriget möttes här många tyskar och allierade i hemliga överläggningar.

Än idag kan man känna historiens vingslag. Den gamla trivsamma sekelskiftesatmosfären finns bevarad, även nu när hotellet fått vår tids bekvämligheter och vi med försiktighet låter dåtid möta nutid.

The story

1859, året efter järnvägsstationens tillkomst, inrättades "Jernväghotellet" i sydöstra hörnhuset. Att tillhandahålla rum för resande var något helt nytt på den tiden i städerna. Benämningen "hotell" användes i svenskan, i mitten av 1800-talet, endast för en mera påkostad byggnad. Först på **1870**-talet fick "hotell" innebörden av en byggnad för resande.

1876, byggde L.E. Lindblad om "Jernväghotellet" och gav rörelsen namnet "Hotel Christiania" Han var, år 1866, något så unikt som Göteborgs andre godkände privata innehavare av utskänkningsrörelse för restauration.

1879, anställde Lindblad Emil Eggers som portier. Denna driftige man gifte inte bara in sig i slakten utan övertog också hotellet **1883**.

Året därpå startade han en omfattande ombyggnad av hela fastigheten. Han skriver själv "Genom mycket tråget och idogt arbete och ej utan många motgångar och besvärligheter kunde jag inviga mitt nya hotell som jag på grund av namnförväxling med flera mindre hotell och för att bibehålla Hotellet för mig lät kalla Hôtel Eggers".

Elektricitet & badrum

Hotellet fick en mycket förnämlig standard och försågs med för den tiden så mondäna ting som elektrisk belysning, telefon i varje rum, 12 privata badrum och en elegant elektrisk hiss. I en "American Bar" tillhandahölls "alla slag av modern drinks".

1886, skrevs konsthistoria på Hôtel Eggers. Det var de s.k. Opponenterna som här, på Anders Zorns hotellrum, bildade Konstnärsförbundet. Detta gjordes i protest mot den konservativa Konstakademien i Stockholm. Ett förlegat måleri fick ge vika för ett mer äkta och naturligt. Impressionism och realism slog igenom.

1921, efterträdde Emil Eggers av sin son Axel Eggers, som i sin tur efterträdde av familjen Brodén. Från **1987** ägdes Hôtel Eggers av Gunilla och Jan Ramén.

Från dåtid till nutid

2015, skrevs ett nytt kapitel, Anna Riis och Lars-Olof Oskarsson tog över ägandet av Hôtel Eggers. Paret beskrivs som design-virtuoser och äger sedan tidigare Varbergs Stadshotell & Asia Spa samt Arken Hotel & Art Garden Spa i Göteborg.

Varmt välkommen till Hôtel Eggers
– Ert hem när ni gästar Göteborg.

