
BISTROMENY



À LA CARTE

Meny

EN GOD HISTORIA SEDAN 1859

Klassisk mat på ett
modernt och
medvetet sätt.

En miljö inspirerad av
Paris i sekelskiftets
La Belle époque.

Bistromeny

*Vår bistromeny bjuder på lite enklare rätter och snacks.
Förtäres bäst tillsammans med något gott i glaset,
antingen i vår mysiga lobby eller inne i restaurangen.*

Välkommen in!

Petits

*Äggörtskaviar
Med rostat levainbröd
75:-*

*Pommes med padrones
Serverad med lime och chilidip
85:-*

*Ostron med tillbehör
40:- /ST*

*Nocellaroliver
55:-*

*Saltrostad nötblandning
55:-*



Grand

*Räksmörgås
Räkor, Eggers örtmajonnäs, hembakad rostad
brioche, krispig sallad & rödlök
halv eller hel 165:- /250:-*

*Kycklingsmörgås
Confiterad kyckling smaksatt med dijonsenap,
örtmajonnäs samt cornichon
210:-*

*Ost/Charktallrik
Med honungsrostade nötter och cornichon
halv eller hel 170:- /275:-*

*Biff Rydberg på Emil Eggers vis
Svensk ryggbiff, potatis, smörbakad lök,
äggcrème, senapsgrädde & rödvinsås
295:-*

*Veckans variant av kokta musslor
Kockens val av tillagningssätt & tillbehör.
halv eller hel 155:- 225:-*

*Önskar ni ett gott vin till maten?
Fråga efter vår vinlista!*



À La Carte

Förrätter

Tartar

på rödbetor och fikon samt pomme paille

165:-

Jordärtskocksoppa

med smak av cider samt rostad brioche

195:-

Råbiff på hjort

*serverad med äpple, löjrom,
creme fraiche & dillgelé*

185:-

Socketrsaltad lax

*smaksatt med citron, dill och dijonsenap
serverad med pepparotscheesecake och dill dressing*

160:-

Huvudrätter

Dagens fångst

*serverad med rostad palsternacka, potatiskompott med smak av
rostad lök samt apelsin- och grönpepparsås*

310:-

Confiterad anklår

med tekokta Gotlandslinser, selleripuré samt äppelmustsky

275:-

Halstrad gös

*serverad med svamp, dillpotatisbakelse samt
brännvin- och kräftsmörsås*

330:-

Rostade rotfrukter

med skogsvamp, granskott, risotto och prästostskum

235:-



Dessерter

Osttallrik

3 sorter, serverad med honungsrostade nötter

195:-

Crème brûlée

Grädde & vanilj - en riktig klassiker!

95:-

Vit chokladcrème

med skogsbärsmylta och honungsflarn

125:-

Tarte tatin

serverad med vaniljsorbet

140:-

En sötsak till kaffet

Fråga oss gärna om dagens erbjudande

55:-

Dryck

Välkommen till vår anrika bar på Hôtel Eggers. Hotellet invigdes 1859 men "American Bar" stod inte klar förrän år 1884 och var då en av de första barerna i Sverige som serverade riktiga cocktails. Vi vill låta våra gäster uppleva 1800-talet med genuint arbetade drinkar och klassiska cocktails i en tidsenlig miljö.

HUSETS BUBBEL / CIDER

Cava	105:-
Prosecco	110:-
Champagne	150:-
Magners Äppelcider	65:-
Briska Päroncider	65:-

ALKOHOLFRITT

Melleruds alkoholfria pilsner	37:-
Easy Rider Bulldog alkoholfri IPA	39:-
Lättöl	37:-
Läsk	34:-
Eggers Lemonad	45:-
Richard Juhlin alkoholfritt mousserande	75:-
Traubensaft Perlander (alkoholfri cider)	65:-

FATÖL

Melleruds Pilsner	78:-
Tail of the Whale	82:-
Ship full of Ipa	82:-

ÖL PÅ FLASKA

St Peter´s Cream Stout	85:-
Mariestad Export	87:-
Estrella Damm Daura (glutenfri)	78:-
Vega Gotenius Porter	78:-
Vega Azalea Lager	78:-
Vega Best Coast IPA	78:-
Vega Shoreline APA	78:-
Göteborgs Nya Starkpilsner	78:-
