
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, serverad med
pommes allumettes

210:-

Ost/Charktallrik

med honungsrostade nötter och cornichon

halv eller hel 170:- / 275:-

Biff Rydberg på Emil Eggers vis

Oxfile, potatis, smörbakad lök,
äggcrème, senapsgräddes & rödvinsås

295:-

Veckans variant av kokta musslor

Kockens val av tillagningssätt & tillbehör.

halv eller hel 155:- / 225:-

*För att minska matsvinnet
serverar vi mindre portioner
men erbjuder alltid påfyllning.
Tveka inte att be oss om mer.*

I restaurangbranschen slängs enorma mängder mat.
Detta vill vi förändra genom att minska portionerna något.
Var inte blyg för att be oss om påfyllning av ex. potatis eller
liknande om du önskar mer. Tillsammans hjälps vi åt.

Vi jobbar aktivt med FN:s mål nr.12 för hållbar konsumtion.



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:-

Socketersaltad 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:-

Lättrimmad torskrygg

*serveras med marinerade svartrötter, saltbakad rödbeta,
dillpotatisbakelse samt citrussmörsås*

320:-

Rostade rotfrukter

med skogsvamp, granskott, risotto och prästostskum

235:-

Önskar ni ett gott vin till maten?

Fråga efter vår vinlista!



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:-