
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

Tapenade

Med rostat levainbröd

75:-

Pommes med chilidipp

85:-

Ostron med klassiska tillbehör

40:-/ST

Oliver

55:-

Rostade nötter

55:-

Primörer

Med Roquefortkräm

125:-



Grand

Tarte flambée

Crème fraiche, bakad silverlök samt Gruyère

165:-

Räksmörgås

Räkor, Eggers örtmajonnäs, hembakad rostad brioche, krispig sallad & rödlök

halv eller hel 165:-/250:-

Chèvre chaud [vegetarisk]

Serverad med rostad levain, citronhonung, plocksallad och rostade solrosfrön

210:-

Ost/Charktallrik

halv eller hel 170:-/275:-

Biff Rydberg på Emil Eggers vis

Serveras med lökkräm, bakad äggula samt senapsgräde

310:-

Moules Crème

Blåmusslor kokta i vitt vin och gräde serverade med rostat levainbröd.

halv eller hel 155:-/225:-

Råbiff

Serverad med klassiska tillbehör

halv eller hel 165:-/270:-

Restaurangbranschen slänger väldigt mycket mat. Det vill vi ändra på. Du vet väl att du alltid kan säga till oss om du inte blir mätt, så löser vi det.

Inom restaurangnäringen slängs idag enorma mängder mat. Vi vill skapa en förändring genom att minska portionerna något och istället vara väldigt tydliga med att du alltid kan be om mer. Så var inte blyg för att be oss om påfyllning av till exempel potatis, sås eller liknande om du önskar mer.

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



À La Carte

Förrätter

Fransk löksoppa

Serverad med toast och Gruyère

165:-

Sotad pilgrimsmussla

*Serveras tillsammans med en sellerikräm,
äppelkompott och skaldjursbuljong*

195:-

Tartar

*MSC-märkt tonfisk, gurka, smaksatt med tryffel och
citron serverad med krassekräm och rädisa*

225:-

Sparris i säsong

*Rostad sparris serveras med tegelrökt skinka samt vispat
brynt citronsmör smaksatt med pastis*

225:-

Huvudrätter

Rostad kronärtskocka

Serveras med borlottibönor, barigoule samt friterad persilja

295:-

Dagens fångst

*Fångsten serveras lättrökt med grillad grädde
samt inkokta primörmorötter*

315:-

Majskyckling

*Serveras med grillad citron och dragonsky,
friterad potatiskaka och broccolikräm*

325:-

Rödvinsbräserad oxkind

*Serverad med puré på rotselleri och potatis smaksatt med
tryffelbresyr samt glaserad silverlök*

295:-

Önskar ni ett gott vin till maten?

Fråga efter vår vinlista!



Dessерter

Osttallrik

Franska ostar med tillbehör

195:-

Crème caramel

105:-

Glace au four

*Sockerkaksbotten, hallonsockerlag,
hallonsås och italiensk maräng*

135:-

Fransk chokladtårta

Serverad med moccaglass

125:-

Coupe de glace

2 kulor. Välj mellan glass och sorbet

95:-

Praliner/tryfflar

35:-/ST

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	72:-
Briska Päroncider	72:-

ALKOHOLFRITT

Melleruds alkoholfria pilsner	37:-
Easy Rider Bulldog alkoholfri IPA	39:-
Lättöl	37:-
Läsk	34:-
Eggers Lemonad	45:-
Richard Juhlin alkoholfritt mousserande	75:-

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	79:-
Vega Azalea Lager	79:-
Vega Best Coast IPA	79:-
Vega Shoreline APA	79:-
Göteborgs Nya Starkpilsner	78:-
