

---

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 levain

Tapenade på svarta oliver, smaksatt  
med vitlök och citron

75:-

### Pommes med chilidipp

85:-

### Ostron med klassiska tillbehör

Schalottenlök, vinäger, citron, tabasco

40:-/ST

### Oliver

55:-

### Rostade nötter

55:-

### Sardeller

Serverade med citron och rostat levain

135:-

*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.*

## Grand

### Tarte flambée [vegetarisk]

Crème fraiche, saltbakat päron samt Roquefort

175:-

### Räksmörgås

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

halv eller hel 170:-/260:-

### Chèvre chaud [vegetarisk]

Gratinerad getost serverad på surdegsbröd  
med blomsterhonung, plocksallad och  
rostade solrosfrön

210:-

### Ost/Charkbricka

halv eller hel 170:-/275:-

### Klassisk råbiff

En klassisk oblandad råbiff på innanlår, serverad  
med fransk senap, kapris, cornichon, rödbeta,  
hackad rödlök samt bakad äggula

halv eller hel 165:-/255:-

### Moules Crème

Blåmusslor kokta i vitt vin och grädd  
serverade med rostad levain

halv eller hel 155:-/225:-

### Biff Rydberg på Emil Eggers vis

Serveras med lökkräm, bakad äggula  
samt senapsgrädd

305:-



# À La Carte

---

---

## *Förrätter*

### Fransk löksoppa

*Serverad med toast och Gruyère*

165:-

### Sotad pilgrimsmussla

*Med kräm på rostad jordärtskocka, friterad rödbeta och sallad på tunt strimlad rödbeta. Serveras med brynt citron- och sojasmör*

225:-

### Gratinerade sniglar

*Gratinerade sniglar med vitlök och persilja*

185:-

### Lättgravad röding

*Pepparrotsgravad röding, kräm på päron och pepparrot samt Creme Niñon-soppa*

215:-

---

## *Huvudrätter*

### Bakad och rostad fänkål

*Serveras med potatispuré smaksatt med citron samt friterad schalottenlök och rostad mandel*

295:-

### Dagens fångst

*Serveras med vitvinsås på smörrostade ben, rostad palsternacka, brysselkål och blandad skogssvamp*

335:-

### Variation på lamm

*Grillad lammrostbiff samt långbakad bringa serverad med röd steklök, cocktailtomater, zucchini, sky på rostad vitlök och tomat samt fondantpotatis*

315:-

### 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:-

## Choux au craquelin

*Fyllt med vaniljglass serverad med nyponsoppa samt "mandelflarn"*

135:-

## Tarte citron

*Serveras med yoghurtsorbet*

125:-

## Coupe de glace

*2 kulor. Välj mellan glass och sorbet. En kula av varje.*

95:-

## Praliner/tryfflar

45:- /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            | 85:- |
| Vega Azalea Lager               | 85:- |
| Vega Best Coast IPA             | 85:- |
| Vega Shoreline APA              | 85:- |
| Göteborgs Nya Starkpilsner      | 78:- |