
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 levainbröd

135:-

Du vet väl att du alltid kan säga till oss

om du inte blir mätt, så löser vi det.

Restaurangbranschen slänger väldigt

mycket mat. Det vill vi ändra på.

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

Crocue monsieur

Gruyere, skinka & Dijonsenap, serverad med sallad

165:-

Moules en Coler

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde och
chili (valbart), serverade med rostad levain

halv eller hel 155:-/225:-

Räksmörgås

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

halv eller hel 165:-/265:-

Chèvre chaud

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

210:-

Klassisk råbiff

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

halv eller hel 165:-/265:-

Biff Rydberg på Emil Eggers vis

Serveras med lökkräm, bakad äggula
samt senapsgrädde

305:-

Ost/Charkbricka

halv eller hel 170:-/275:-



À La Carte

Förrätter

Lättgravad lax

Stjärnanispicklad rättika, kålrabbi, örkräm och örtsallad

215:-

Carpaccio

På rödbeta, med valnötsdressing samt tartar på dadlar och rödlök

185:-

Gratinerade sniglar

Gratinerade sniglar med vitlök och persilja

195:-

Fransk löksoppa

Serverad med toast och Gruyère

165:-

Huvudrätter

Tartiflette

På rostad pumpa & fikon med Reblochonost, röda endiver, äpple samt rostade pumpakärnor

275:-

Glasbakad torskrygg

Med champagnesås, legymer, forellrom och blåmusslor

395:-

Steak frites

Grillad ryggbiff (250 g), bearnaise, pommes frites, grillad tomat och haricots verts

385:-

Vitvinsbräserat lammlägg

Med rostad pumpa, Västerbottengratinerad potatispuré och tomat- och myntasås

295:-

Önskar ni ett gott vin till maten?

Fråga efter vår vinlista!



Dessерter

Chokladmousse

*Med kaffemyltade blåbär samt blåbärsglass
smaksatt med kanel och kaffe*

135:-

Mandelfinancier

Med rostad jordgubbsglass, lemon curd samt citronmaräng

125:-

Crème caramel

105:-

Coupe de glace

2 kulor. Välj mellan två glassar och en sorbet. En kula av varje.

95:-

Osttallrik

Franska ostar med tillbehör

145:-

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:-

ALKOHOLFRI

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:-