
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

*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:-

Önskar ni ett gott vin till maten?

Fråga efter vår vinlista!

*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.*

Grand

Croque monsieur

*Smörstekt levain, fylld med svartrökt skinka
samt fransk senap*

165:-

Moules en colère

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde och chili (valbart)

halv eller hel 155:-/225:-

Räksmörgås

*Räkor, ägg, Eggers örtmajonnäs, hembakad
rostad brioche, krispig sallad och rödlök*

halv eller hel 170:-/275:-

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

*Tärnad oxfile och potatis serveras med lökkräm,
bakad äggula samt senapsgrädde*

305:-

Ost/Charkbricka

halv eller hel 170:-/275:-



À La Carte

Förrätter

Toast Pelle Jansson

Smörstekt toast toppad med tunt skivad oxfilé, hackad rödlök, bakad äggula, löjrom samt riven pepparrot

255:-

Caprese på burrata

Färsk mozzarella fylld med grädde, blandade tomater från Viken, basilika samt Eggers vinäger smaksatt med fläderblom

185:-

Sparris med stenbitsrom

Kokt sparris i säsong serverad med sauce mousseline och gravad stenbitsrom

215:-

Sniglar

Vitlök- och ströbrödsgratinerade sniglar med persilja

195:-

Kronärtskocka

Kronärtskocka inkokt i vitt vin med smör och citron.

155:-

Huvudrätter

Färskpotatis med tryffel

Rostad, inkokt och rökt färskpotatis, ragu på puylinser smaksatt med örter, tryffel samt toppad med riven tryffelpecorino

285:-

Brödsteckt röding

Brödsteckt röding med en Bouillabaisse-inspirerad sås smaksatt med apelsin, saffran och pastis. Serveras med aioli, räkor, musslor samt grönsaker

375:-

Surkål Garnie á l'Alsacienne

Surkålsgryta från Alsace med kalvkorv, fläsklägg, rökt sidfläsk, sommarprimörer i vitvinsås smaksatt med dijonsenap

285:-

Steak frites

250 g ryggbiff med sauce bearnaise, pommes frites, grillad tomat samt sauterade haricots verts. Biffen steks medium om inget annat önskas

385:-



Dessерter

Tiramisu

Savoiardikex doppade i kaffe, marsalavin och Amaretto. Varvat med mascarponekräm

125:-

Banana split

Banan fylld med Eggers vaniljglass, vispad grädde, chokladsås, toppad med maränger

135:-

Crème caramel

Bakad vaniljkräm med färska bär

105:-

Glass

Dagens glass och sorbet

95:-

Osttallrik

Klassiska ostar med tillbehör

145:-

Kaffegodis

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	120:-
Prosecco	130:-
Champagne	160:-
Galipette Cider	72:-
Briska Päroncider	72:-

LÄTT-/ ALKOHOLFRITT

Melleruds alkoholfria pilsner	37:-
Easy Rider Bulldog alkoholfri IPA	39:-
Lättöl	38:-
Läsk	38:-
Eggers Lemonad	45:-
Richard Juhlin alkoholfritt mousserande	78:-
Briska Päroncider	45:-
Galipette Cider	50:-

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	87:-
Vega Azalea Lager	87:-
Vega Best Coast IPA	87:-
Vega Shoreline APA	87:-
Göteborgs Nya Starkpilsner	78:-
