

Välkommen!

Välkommen!

Krogen är Hotell Hallands egen restaurang i hjärtat av Kungsbacka. Här satsar vi på kvalitet i varje detalj och på att skapa en genuin gemenskap.

Alla, hotellgäster såväl som Kungsbackabor, ska känna sig hemma hos oss. Vi strävar ständigt efter att bli ännu bättre & gör allt vi kan för att ge dig som gäst en minnesvärd helhetsupplevelse.

För oss handlar det om mer än mat - hos oss ska du alltid känna värme, omtanke & lite 60-tal under ett och samma tak.

Välkommen till Kungsbackas vardagsrum!



Bröd & Snacks

Mindre, plockvänliga rätter lämpade för barhäng,
ett alternativ till förrätt eller tillbehör att dela runt bordet.

FRITERADE SPANSKA MANDLAR 65:-

MARINERADE BLANDADE OLIVER 65:-

STICKY KYCKLING 125:-
Krispigt friterade saftiga bitar av kyckling i soja- & sesamglaze, toppade med chilirostade sesamfrön och färsk koriander. Serveras med krogens "Green Garlic"-majonnäs.

SMASHAD POTATIS & STENBITSROM 115:-
Dubbelfriterade smashade potatisar vända i syrlig schalottenlök & gräslök, toppade med smetana & naturlig stenbitsrom.

ROTFRUKTSCHIPS & SVAMPKRÄM 65:-
Halländska rotfruktschips serverade med en höstig majonnäs baserad på Karl Johansvamp, sherry & karamelliserad lök.

FRITERAD ELDOST & SÄSONGENS MARMELAD 115:-
Eldost från Kungsbacka Ysteri, friterad gyllene och serverad med passande marmelad efter säsong.

SURDEGSBRÖD & SYRAT SMÖR 75:-
Surdegsbröd av halländskt mjöl, salt, vatten och jäst, inget annat. Serveras med vårt egenkärnade smör.

LITEN OST & CHARKBRICKA 165:-
Lagom för en person. Tre sorters utvalda charkuterier & ostar, något picklat i säsong, fröknäcke & oliver.

STÖRRE OST & CHARKBRICKA 250:-
Lagom att dela för två eller flera personer. En generös mängd av tre sorters utvalda charkuterier & ostar, något picklat i säsong, fröknäcke & oliver.

Meddela personalen vid eventuella allergier eller kostpreferenser - så hjälper vi er!

Förrätter

Alltid på Krogen

LITEN RÅBIFF "PELLE JANZON" 195:-
Krogens tolkning av den klassiska toasten "Pelle Janzon"
med smörstekt bröd, brynt smörmajonnäs, 60 g finskuret nötinnanlår,
löjrom från Bottenviken, hackad rödlök, gräslök, krämig äggula,
citron & svartpeppar.



Säsongens

HALLÄNDSK CEVICHE 155:-
Tunt skuren råmarinerad gös med smak av lime, äpple, jalapeño, pepparrot
från Fjärås & vitlök. Toppad med krispigt Discoveryäpple, dill & gulbetor.

SMÖRSTEKTA KANTARELLER & KRISPIGT RÅGBRÖD 145:-
Smörstekta kantareller smaksatta med schalottenlök & kruspersilja,
serverade med färskost från Kungsbacka Ysteri, picklad lök
& rivet krispigt rågbröd.

Meddela personalen vid eventuella allergier eller kostpreferenser - så hjälper vi er!

Varmrätter

Alltid på Krogen

PLAT DU JOUR 185:-
Kökets sätt att ge er som besöker oss ofta en variation utöver vår fasta meny. Fråga er servitör om kvällens påhitt!

KROGENS KLASSISKA SMASHADE BURGARE 185:-
Dubbla puckar med Väddö Cheddar, saltgurka & isad silverlök. Serveras med pommes frites & krogens signaturmajonnäs.

KROGENS ELDOSTBURGARE 195:-
Friterad eldost från Kungsbacka Ysteri med Väddö Cheddar, svensk tomat, krispig gurka, romansallad & isad silverlök. Serveras med pommes frites & krogens signaturmajonnäs.

SÄSONGENS SMASHADE BURGARE 195:-
Alltid dubbla puckar, fyllda med smaker från säsongen och inspiration från kockarna. Fråga er servitör om smakerna just nu.

CAESARSALLAD
Krogens tolkning av en klassisk Caesarsallad med romansallad vänd i caesardressing, toppad med svensk hårdost, vitlöksfrästa krutonger, isad rödlök, söta smakrika tomater samt krisp av rostat kycklingskinn & bacon.

Friterad kyckling 185:- / Handskalade räkor 215:- / Eldost 195:-

STOR RÅBIFF "PELLE JANZON" & POMMES FRITES 325:-
Krogens tolkning av den klassiska toasten "Pelle Janzon" med smörstekt bröd, brynt smörmajonnäs, 160 g finskuret nötinnanlår, löjrom från Bottenviken, hackad rödlök, gräslök, krämig äggula, citron & svartpeppar. Serveras med pommes frites.

RYGGBIFF MED KRISPIG POMMES ANNA & PEPPARSÅS 375:-
Grillad ryggbiff med gräddig pepparsås, krispig Pommes Anna samt sauterad purjolök & citron.

Meddela personalen vid eventuella allergier eller kostpreferenser - så hjälper vi er!

Varmrätter

Säsongens

HÄLLEFLUNDRA, KOLGRILLAD SPETSKÅL & PÄRONSÅS 325:-
Smörstekt hälleflundra med kokt potatis, kolgrillad spetskål
& smörstekta päron, serverad med en luftig päronsås.

DOVHJORT, GRÖNKÅL, JORDÄRTSKOCKA & PORTVINSSKY 395:-
Smörstekt dovhjort med skysås smaksatt med Tawny Port,
serverad med jordärtskockskräm, smashad potatis,
syrlig färsk grönkål & jordärtskockschips.

SMÖRSTEKT GNOCCHI, ROSTAD PUMPA & HASSELNÖTTER 245:-
Smörstekt gnocchi med pumpakräm smaksatt med brynt smör & rosmarin,
saltrostade hasselnötter & riven nötig hårdost från Kungsbacka Ysteri.



Meddela personalen vid eventuella allergier eller kostpreferenser - så hjälper vi er!

Dessert

Alltid på Krogen

KROGENS "MOCCATÅRTA" 135:-
Krispig maräng, luftig choklad- & kaffesmörkräm, chokladsås & saltrostade spanska mandlar.

"SNICKERS" 135:-
Kladdig chokladkaka, krämig mjölkchoklad, toppad med salt kolasås & rostade jordnötter.

VANILJGLASS 45:-
Krogens hemmagjorda vaniljglass med rostad vit choklad.



Säsongens

"ÄPPELPAJ" & VANILJGLASS 135:-
Frasig Kadayifdeg med kardemumma & kanel, ljumna karamelliserade äpplen, serverad med krogens hemmagjorda vaniljglass.

SÄSONGENS GLASS ELLER SORBET 45:-
Vi gör vår sorbet på plats på Krogen, utifrån frukter & bär som är bäst just nu. Fråga vad som finns ikväll.

SÄSONGENS TRYFFEL 45:-
Tryffel smaksatt efter säsong & känsla från köket. Fråga om kvällens smak.

Meddela personalen vid eventuella allergier eller kostpreferenser - så hjälper vi er!

Krogens 3-rätters

Förrätt

KANTARELLER & KRISPIGT RÅGBRÖD

Smörstekta kantareller, smaksatta med schalottenlök och kruspersilja,
serverade tillsammans med färskost ifrån Kungsbacka Ysteri,
picklad lök och rivet krispigt rågbröd.

Huvudrätt

DOVHJORT

Smörstekt dovhjort och en skysås smaksatt med Tawny Port, serveras
med jordärtskockskräm, smashad potatis, syrlig färsk grönkål
samt jordärtskockschips.

ELLER

HÄLLEFLUNDRA

Smörstekt hälleflundra, serveras med kokt potatis, kolgrillad spetskål,
smörstekta päron, tillsammans med en luftig päronsås.

Dessert

"ÄPPELPAJ" & VANILJGLASS

Frasig Kadayifdeg med kardemumma & kanel,
ljumna karamelliserade äpplen, serveras med krogens
hemmagjorda vaniljglass.

575:- PER PERSON

MATCHANDE PAKET: 425:- PER PERSON

MATCHANDE ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET: 225:- PER PERSON

Meddela personalen vid eventuella allergier eller kostpreferenser - så hjälper vi er!

Alkoholfritt

Läsk & vatten

COCA COLA 36:-

COCA COLA ZERO 36:-

FANTA ZERO 36:-

SPRITE ZERO 36:-

BUBBELVATTEN 45:-

HAFI HALLON / GUAVA 65:-

HAFI PERSIKA / GRAPE 65:-

HAFI CITRON / YUZU 65:-

Alkoholfri dryck

ALKOHOLFRI MARIESTAD, 33 CL 44:-

EASY RIDER IPA 46:-

ALKOHOLFRI GALIPETTE, 33 CL 66:-

ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE 79:-

RABARBERMOUSSERANDE 79:-

Öl och Cider

Öl på fat

MARIESTAD, 40CL 74:-

KRUSOVICE, 40CL 82:-

KBA LYGNERN, 40CL 86:-

HAZIE DIZZIE NEW ENGLAND IPA, 40CL 95:-

Öl på flaska

POPPELINO (GLUTENFRI), 33 CL 65:-

CITRAUVIN AMERICAN PALE ALE, 33CL 75:-

MARIESTAD, 50CL 89:-

PRODIGIUM NEW ENGLAND IPA, 44CL 95:-

Cider

GALIPETTE, 33CL 77:-

BRISKA RIESLING/PERSIKA, 33CL 66:-

BRISKA SAUVIGNON BLANC/GRÖNT ÄPPLE, 33CL 66:-



Vin

Mousserande

	GLAS	FLASKA
BONCHELLI PROSECCO, GLERA, ITALIEN	90:-	475:-
MONT-FERRANT CAVA BRUT NATURE, SPANIEN	115:-	525:-
ARILDS BUBBEL, SOLARIS, SVERIGE	145:-	650:-
CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT, FRANKRIKE	175:-	725:-

Vitt

	GLAS	FLASKA
CONTRASTO BIANCO, ITALIEN	90:-	425:-
KEIN NAME TROCKEN RIESLING, TYSKLAND	100:-	450:-
EL COTO, CHARDONNAY, SPANIEN	125:-	550:-
FOLKLORE, ALBARIÑO, SPANIEN	135:-	625:-
ARILDS VITA, SOLARIS, SVERIGE	135:-	595:-

Rött

	GLAS	FLASKA
CONTRASTO ROSSO, ITALIEN	90:-	425:-
CHATAEU DE CATHALOGNE, FRANKRIKE	105:-	475:-
VILLA WOLF, PINOT NOIR, TYSKLAND	125:-	550:-
ROBERTO SAROTTO, BARBERA D´ASTI, ITALIEN	125:-	550:-
DON´T TELL GARY, SHIRAZ, AUSTRALIEN	135:-	625:-

Rosé

	GLAS	FLASKA
CHAVIN MÉDITERRANÉE, FRANKRIKE	90:-	450:-
DOMAENE GOBELSBURG, ZWEIGELT, ÖSTERRIKE	100:-	

Orange

	GLAS	FLASKA
ARILDS VINGÅRD "ORANGE"	145:-	650:-

Kaffe

Kaffe

RISTRETTO	34 KR
ESPRESSO	28 / 34 KR
AMERICANO	28 KR
CAFÉ CRÈME	34 KR
CAPPUCCINO	34 / 38 KR
LATTE MACCHIATO	42 KR
KAFFE LATTE	42 KR



Avec

Calvados

BOULARD GRAND SOLAGE ..... 25 KR/CL

DARON CALVADOS ..... 30 KR/CL

BOULARD XO ..... 40 KR/CL

Cognac

MARTELL VS ..... 30 KR/CL

MARTELL VSOP ..... 50 KR/CL

MARTELL XO CORDON BLEU ..... 75 KR/CL

Rom

DIPLOMATICO RESERVA ..... 40 KR/CL

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA / LA FAMILIA ..... 55 KR/CL

Grappa

SARPA DI POLI GRAPPA ..... 35 KR/CL



Avec

Whiskey & whisky

FOUR ROSES SMALL BATCH BOURBON ..... 30 KR/CL

GLENLIVET 12 Y.O. DOUBLE OAK ..... 30 KR/CL

SHACKLETON BLENDED MALT (WHYTE & MACKAY) ..... 30 KR/CL

GLENKINCHIE 12 Y.O ..... 40 KR/CL

MACALLAN 12 Y.O. ..... 45 KR/CL

ARDBEG 10 Y.O. ..... 45 KR/CL

CRAGGANMORE 12 Y.O. ..... 45 KR/CL

DALWHINNIE 15 Y.O. ..... 50 KR/CL

TALISKER 10 Y.O. ..... 55 KR/CL

RÖJDYKARNA WHISKY ..... 55 KR/CL

GLENLIVET 18 Y.O. BATCH RESERVE ..... 75 KR/CL

OBAN 14 Y.O. ..... 75 KR/CL

FJÄRE SINGLE MALT 'LAGRIMA PORT CASK' ..... 55 KR/CL

LAGAVULIN 16 Y.O. ..... 95 KR/CL

Snaps & vodka

HALLANDSFLÄDER ..... 20 KR/CL

GREY GOOSE VODKA ..... 45 KR/CL

Avec

Svensk hantverkssprit

NORRBOTTENS DESTILLERI AKVAVIT ..... 25 KR/CL

NORRBOTTENS DESTILLERI RHUBARB PIE ..... 25 KR/CL

NORRBOTTENS DESTILLERI BLUEBERRY PIE ..... 30 KR/CL

BOGE BRÄNNERI HALLON ..... 35 KR/CL

BOGE BRÄNNERI SLÅNBÄR ..... 35 KR/CL

BOGE BRÄNNERI PÄRON ..... 45 KR/CL

BOGE BRÄNNERI ÖRTER ..... 50 KR/CL

Likör & digestif

FERNET-BRANCA MENTA ..... 20 KR/CL

LIMONCELLO DELLA COSTIERA DEL TIRRENO ..... 20 KR/CL

GAMMEL DANSK BITTER DRAM ..... 20 KR/CL

FERNET-BRANCA ..... 25 KR/CL

XANTÉ PEAR & COGNAC ..... 25 KR/CL

DOM BÉNÉDICTINE ..... 30 KR/CL

AMARO AVERNA ..... 30 KR/CL

STREGA ..... 35 KR/CL


Krogen