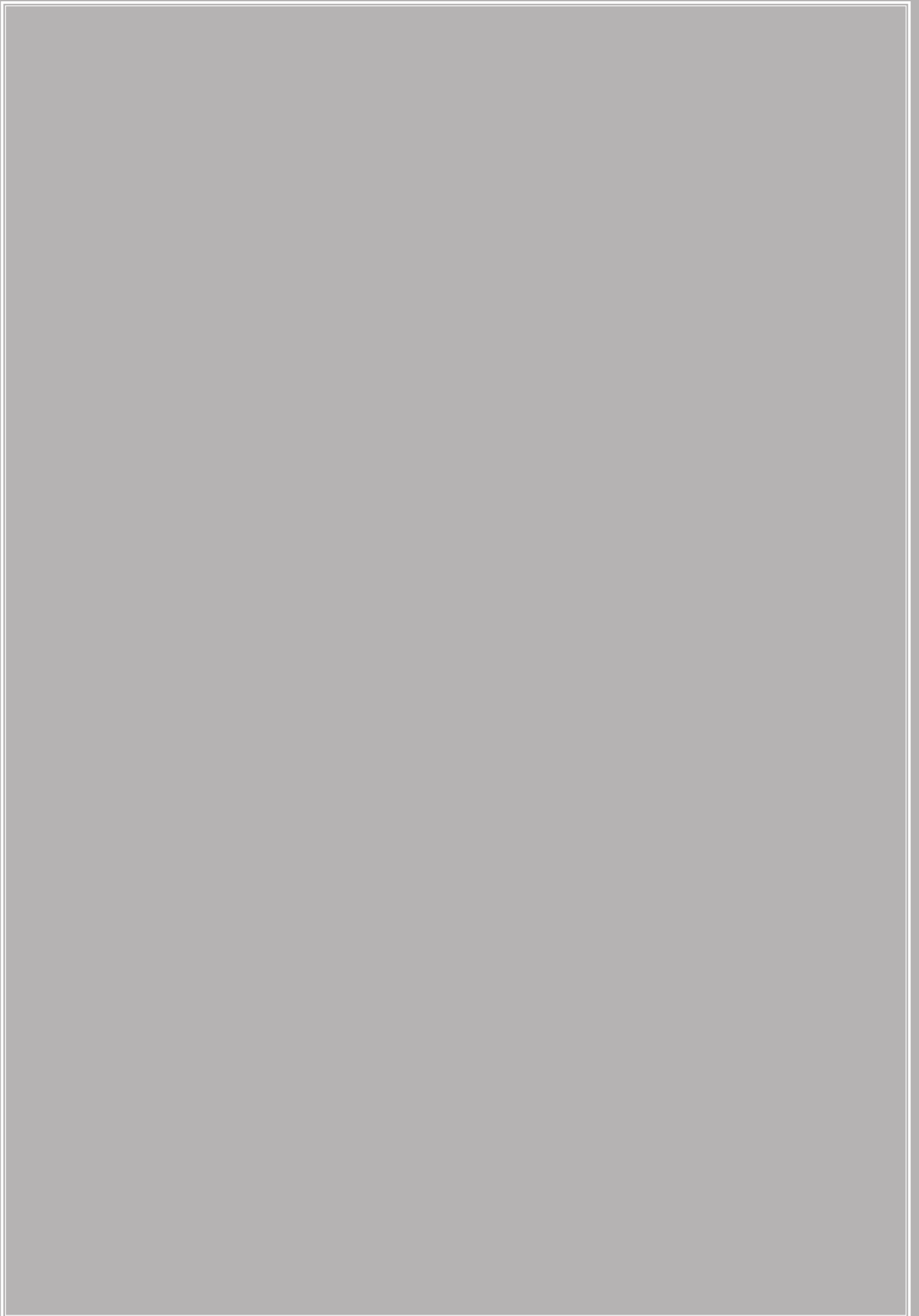




MENY

Anvils

RESTAURANG & BAR



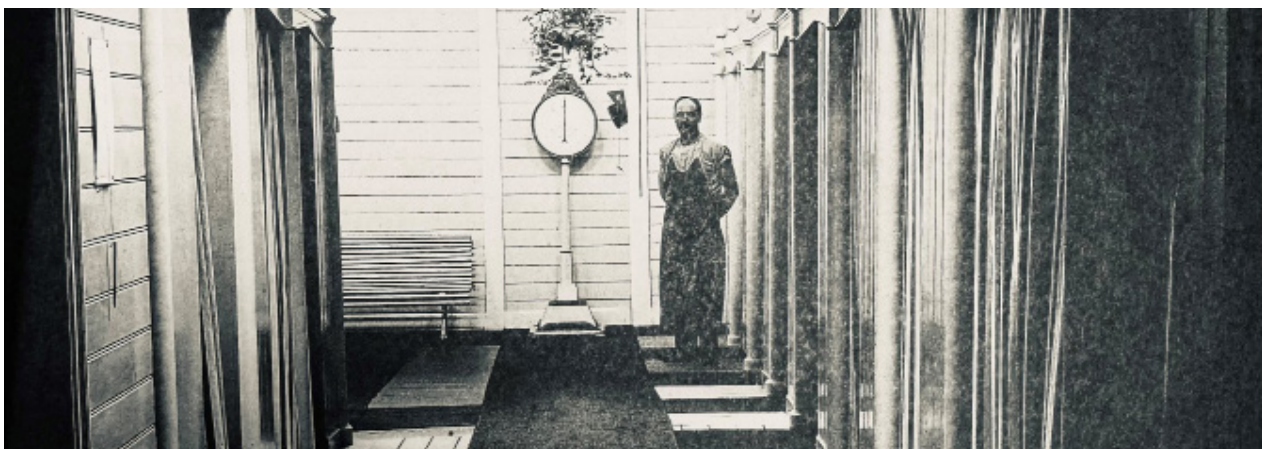
VÄLKOMNA TILL

ARVIDS RESTAURANG & BAR

Låt oss börja med att presentera -Arvid!

Arvid arbetade på Mössebergs Kurort runt 1867 och bar stolt titeln Badmästare och sägs varit en legendarisk sådan. Enligt Kurortens förste badläkare Otto Torstensson så var alla kurortens gäster tvungen att genomgå "badkuren". Denna kur bestod av två, tre bad dagligen. Huvudprincipen i denna behandlingsmetod var uppvärmning och därefter avkylning som skulle sätta fart på patienternas blodcirkulation och därmed tillfriskning. Det var inte ovanligt att man kunde bli ordinerade en s.k "Avrivning" på morgonkvisten. Baderskan eller badaren gav gästen avrivningen med ett vått lakan vid uppstigningen på patientens rum.

Numer tror vi på en mjukare och behagligare start på dagen med nykockt kaffe i koppen och en stärkande frukost i vår vackra matsal.



Mannen på bilden är Bad-Arvid, en legendarisk badmästare på Mösseberg

Arvids

SALONGSMENY

ARVIDS LÄTTARE RÄTTER

CAESARSALLAD

Svensk gårdskyckling, romansallad, parmesan & krutonger

SEK 225: -

HALLOUMISALLAD

Grillad halloumi, romansallad, parmesan & krutonger

SEK 225: -

RÄKSALLAD

Handskalade räkor, romansallad, parmesan & krutonger

SEK 225: -

RÄKSMÖRGÅS

På hembakad tekaka med handskalade räkor, syrad rödlök, ägg, majonnäs, citron & dill

SEK 245: -

GOTT TILL
FÖRDRINKEN
Ost & Chark... 185:-
Oliver..... 45:-
Nötter..... 45:-

ARVIDS APTITLIGA FÖRRÄTTER

SOS

Smör, ost & sill

SEK 175: -

TOAST PELLE JANZON

Toppad med friterad äggula

SEK 185: -

SKALDJURSSOPPA

Toppad med skagenröra

SEK 185: -

MÖSSEBERGS KLASSISKA TRERÄTTERS

SKAGEN

WALLENBERGARE

CRÈME BRÛLÉE

SEK 520: -

Arvids

RESTAURANG & BAR

ARVIDS UTSÖKTA VARMRÄTTER

LAMMVARINATION

Serveras med pumpacremé, rödvinssky
& bakad vitlöksaioli

SEK 395: -

RÅGSTEKT GÖSFILÉ

Serveras med beurre blanc, forellrom & citron

SEK 395: -

RISOTTO

Serveras med kejsarhatt,
syrad grädde & örter

SEK 325: -

MÖSSEBERGS WALLENBERGARE

Brynt smör & rårörda lingon
Serveras med potatispuré

SEK 305: -

ARVIDS HAMBURGARE

På högrev från Bondens Skafferi Väst,
brioche, bacon, cheddar & Arvids dressing
Serveras med pommes frites & chilimajonäs

Enkel SEK 175: -

Dubbel SEK 245: -

RESTAURANG & BAR

ARVIDS DELIKATA DESSERTER

TRE UTVALDA OSTAR MED TILLBEHÖR

Serveras med knäcke, äppelmarmelad
& syltade rönnbär

SEK 135: -

LINGONTARTÉ

Serveras med lingoncurd, kolakräm & maräng

SEK 135: -

ÄPPELKOMPOTT

Serveras med mandelmunk & Kurortens vaniljglass

SEK 135: -

Mössebergs salonger, som sedermera under flera decennier skulle hysa svensk elit, skulle självklart möbleras med det senaste modet – Jugend.

Dessa jugendsalonger är bevarade in i vår tid. De celebra gästerna var frekventa besökare och här sågs under ett antal decennier besökare som hertigparet av Västergötland – prins Carl och prinsessan Ingeborg, skalden Vernervon Heidenstam, målarprinsen Eugen, Märta, norsk drottning, Albert Engström, Folke Bernadotte, Gustaf Dalén, Thor Modéen och många fler...



Arvids
RESTAURANG & BAR