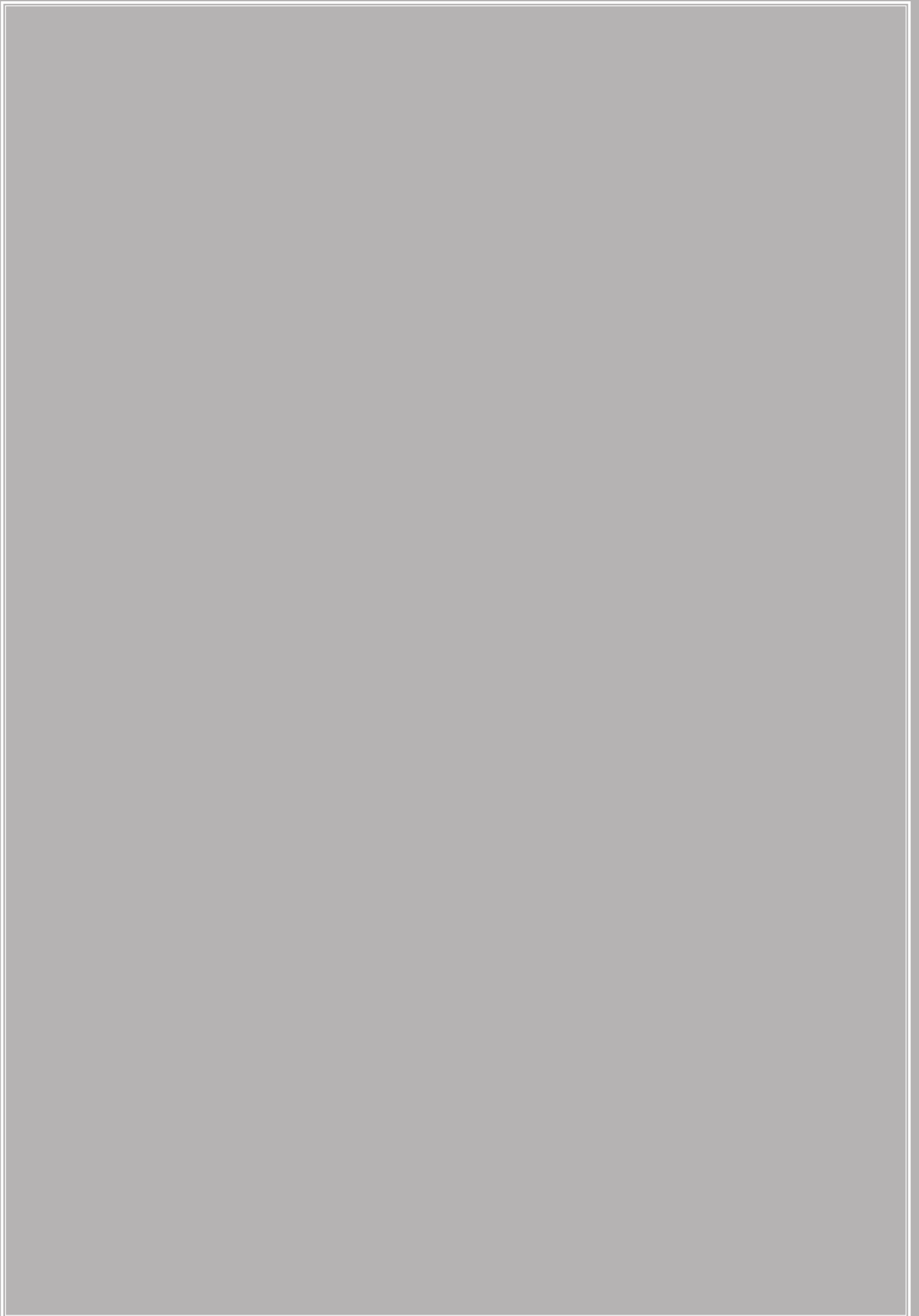




MENY

Arvids

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

RESTAURANG & BAR

BISTROMENY

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 hembakt 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

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Yuzudressing, butternutpumpa
Picklad lök, rädisor & blomsterkrasse

SEK 185: -

SOTAD SRB OXFILÉ

Emulsion på svart trumpetsvamp
Kavringskrutonger, palsternacka & kapolis

SEK 185: -



År 1867 tillträdde dr Otto Torstensson, den förste badläkaren vid Mösseberg, i "den ståtligaste och vackraste badanstalt som detta land dittills skådat".

I Ny Illustrerad Tidning kunde man samma år läsa följande:
"Några minuters väg från Falköpings jernvägsstation å den södra slutningen av det egendomliga Mösseberg, der bokskog ännu påminner om flydda dagars skogrikhet, framqväller en källa, kring vilken den nya badanstalten blifvit uppförd i smakfull stil. Inredningen är efter nyaste och bästa mönster."

Arvids

RESTAURANG & BAR

ARVIDS UTSÖKTA VARMRÄTTER

SMÖRBAKAD TORSKRYGG

Sås på brynt smör & Ekfatslagrad Chardonnay

Sidfläsk, svartrot & forellrom.

Serveras med potatispuré

SEK 395: -

KALVENTRECÔTE FRÅN ÖSTER VRENNINGE

Sås på rödvin från Rhônedalen

Bakad silverlök, ostronskivling & krispig morot

Serveras med potatiskaka

SEK 395: -

GREMOLATABAKAD ROMANESCO

Rostad paprikasås, svartrot & auberginechips

Serveras med hasselbacks palsternacka

SEK 285: -

HÖGREVSBURGARE

På högrev från Bondens Skafferi Väst

Brioche, bacon, cheddar, picklad lök & Arvids dressing

Serveras med pommes frites & bearnaisesås

SEK 245: -

RESTAURANG & BAR

ARVIDS DELIKATA DESSERTER

AMARENA KÖRSBÄR

Tryffelkaka på Åsö choklad & rostad mandel
Körsbärspannacotta & kaffemaräng

SEK 135: -

DULCEYMOUSSE

Valrhona choklad
Havtornssorbet, mandelkrisp & chokladsponge

SEK 135: -

KURORTENS PRALIN

SEK 35: -

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, målarpriinsen Eugen, Märta, norsk drottning, Albert Engström, Folke Bernadotte, Gustaf Dalén, Thor Modéen och många fler...



Arvids
RESTAURANG & BAR