



*The best wines are the ones  
we drink with friends!*





### *Bra miljöval!*

*Vi vill göra det enklare för våra gäster att göra mer medvetna miljöval och använder därför vår gröna lotusblomma som en egen miljömärkning och symbol för ett bra val.*

# Hôtel Eggers – en sann historia sedan 1859

**Hôtel Eggers är ett av Sveriges äldsta hotell som fortfarande är i drift. Det finns många spännande berättelser om hotellet som sträcker sig så långt tillbaka som till 1800-talet. Delar av fastigheten är från 1820 och under grunden finns det rester av den gamla stadsmuren från 1700-talet. Häng med nu.**

Hôtel Eggers är ett av landets få kvarvarande hotell från den tid då järnvägarna anlades. Under den Eggerska epoken har många olika människor haft nattlogi på hotellet. Inte bara handelsresande och turister från hela världen. Här har emigranter bott sin sista natt i det gamla landet och många svensk-amerikaner har även tillbringat sin första natt "in the old country" på hotellet.

Under första världskriget kom brokiga skaror hit och flyktingar från revolutionens Ryssland har här funnit en tillfällig fristad. Under andra världskriget möttes här många tyskar och allierade i hemliga överläggningar.

Än idag kan man känna historiens vingslag. Den gamla trivsamma sekelskiftesatmosfären finns bevarad, även nu när hotellet fått vår tids bekvämligheter och vi med försiktighet låter dåtid möta nutid.

## *The story*

**1859**, året efter järnvägsstationens tillkomst, inrättades "Jernvägshotellet" i sydöstra hörnhuset. Att tillhandahålla rum för resande var något helt nytt på den tiden i städerna. Benämningen "hotell" användes i svenskan, i mitten av 1800-talet, endast för en mera påkostad byggnad. Först på **1870**-talet fick "hotell" innebörden av en byggnad för resande.

**1876**, byggde L.E. Lindblad om "Jernvägshotellet" och gav rörelsen namnet "Hotel Christiania" Han var, år 1866, något så unikt som Göteborgs andre godkände privata innehavare av utskänkningsrörelse för restauration.

**1879**, anställde Lindblad Emil Eggers som portier. Denna driftige man gifte inte bara in sig i släkten utan övertog också hotellet **1883**. Året därpå startade han en omfattande ombyggnad av hela fastigheten. Han skriver själv "Genom

mycket träget och idogt arbete och ej utan många motgångar och besvärligheter kunde jag inviga mitt nya hotell som jag på grund av namnförväxling med flera mindre hotell och för att bibehålla Hotellet för mig lät kalla Hôtel Eggers".

## *Elektricitet & badrum*

Hotellet fick en mycket förnämlig standard och försågs med för den tiden så mondäna ting som elektrisk belysning, telefon i varje rum, 12 privata badrum och en elegant elektrisk hiss. I en "American Bar" tillhandahölls "alla slag av modern drinks".

**1886**, skrevs konsthistoria på Hôtel Eggers. Det var de s.k. Opponenterna som här, på Anders Zorns hotellrum, bildade Konstnärskörbundet. Detta gjordes i protest mot den konservativa Konstakademien i Stockholm. Ett förlegat måleri fick ge vika för ett mer äkta och naturligt. Impressionism och realism slog igenom.

**1921**, efterträddes Emil Eggers av sin son Axel Eggers, som i sin tur efterträddes av familjen Brodén. Från **1987** ägdes Hôtel Eggers av Gunilla och Jan Ramén.

## *Från dåtid till nutid*

**2015**, skrevs ett nytt kapitel, Anna Riis och Lars-Olof Oskarsson tog över ägandet av Hôtel Eggers. Paret beskrivs som designvirituoser och äger sedan tidigare Varbergs Stadshotell & Asia Spa samt Arken Hotel & Art Garden Spa i Göteborg. ....

Varmt välkommen till Hôtel Eggers  
– Ert hem när ni gästar Göteborg.

## – CHAMPAGNE –

<i>Louis Roederer Brut</i>	125/675:-
<i>Julien Chopin Brut Nature</i>	145/825:-
🌿 <i>Origin'Elle' Françoise Bedel</i>	1295:-
<i>Pol Roger Blanc de Blanc 2009</i>	1050:-
<i>Dom Perignon Vintage 2006</i>	2495:-

*Come quickly,  
I'm tasting the stars!*

/DOM PERIGNON

(At the moment he discovered champagne)

## – MOUSSERANDE VINER –

*The Trouble With Dreams* 895:-  
Champagne, cava, prosecco, champagne, cava, prosecco...  
Nej, nu sätter vi ner foten. Dags att prova något nytt, här har ni ett bubblande vin från bergen täckta av krita i södra England.

🌿 *Weissburgunder Sekt Brut* 725:-  
Har du provat tyskt bubbel? Inte? Nu har du chansen, här har du ett vin med härligt balanserade bubblor samt citrus och perfekt torrhet. Ett måste för dig som älskar bubbelvin.

🌿 *Cremant du Jura Blanc* 625 :-  
Benoît Mulin träffade sin fru medan han arbetade i Lyon, hon växte upp i Champagnole nära Arbois och råkade lyckligtvis vara bästa vän med Bénédicte Tissot, gift med Jura vinmakaren Stéphane Tissot. Benoît hade nämligen en dröm om att bli vinmakare vilket gjorde att han och frun Charlotte flyttade till Arbois och började samarbeta med Stéphane Tissot. Vinet tillverkas enligt samma metod som champagne, och dessutom samma druvor. Lycka i ett glas!

🌿 *Cartemisia Prosecco* 95/425:-  
Italiensk sommar i ett glas med en fruktmix av äpplen, plommon och melon. Vad väntar vi på?

*Aretey Cava* 85/385:-  
Av äpplen och citrusen som möts upp av sötman från honungsen får ni äkta kärlek i flytande form. Citron och kryddad ton. Vinmakaren Dermott Sugruess filosofi är att ha tålmod och våga vänta på att druvorna har den helt perfekta mognaden. Han har även tron att vinet blir bättre om man har humor, vilket man måste ha med tanke på klimatet i South Downs.



## – VITA VINER –

### TYSKLAND

*Lundén Rudesheimer* 125/525:-  
Riesling – Rheingau

Denna Riesling är torr och frisk med låååång eftersmak. Perfekt till en elegant fisk eller skaldjursrätt.

🌿 *Gysler Feldstärke Grauburgunder* 535:-  
Grauburgunder (pinot gris) – Rheinhessen

År 1999 tog Gysler över vingården som grundades 1750. Ett område som är omgivet av berg och skog gör att druvorna mognar perfekt samt bibehåller syran. Djup doft av stenfrukt, färsk mogen citrus och lite nötiga toner. Smaken är generös och fruktig med toner av persika och exotiska frukter som stramas upp med citron och kvitten. Ett härligt expressivt matvin!

### FRANKRIKE

🌿 *Pinot Gris Réserve* 135/535:-  
Pinot Gris – Alsace

Druvan Pinot Gris är en druva som kan lösa många problem, som din törst, hunger eller bara en magisk afton när pollen kliar i halsen. Detta vin har en mogen fruktsmak med inslag av vanilj och lakrits. Fetman och syran i vinet gör att det går bra till alla dess former och smaker i mat. Ett måste för den som lider av beslutsångest.

🌿 *Romo Cour-Cheverny* 140/565:-  
Romarontin – Loire

En anrik högt uppsatt druva från Frankrike. Mustig frukt med massa fräschör. Tänk kärleksbarnet mellan Chardonnay och Riesling. Ett vin som längtar efter fisk och skaldjur eller att ni bara sätter er ner och dricker upp. Biodynamiskt odlat.

*Sancerre Blanc* 145/575:-  
Sauvignon Blanc – Loire

Loiredalens guldklimp, Sancerre. Här presenteras druvan Sauvignon Blanc i sitt rätta element – torr, frisk och intensiv. Underbart till ostron, skaldjur, smakrika fiskrätter och getost.

*Domaine Besson Chablis* 675:-  
Chardonnay – Bourgogne

Chablis, ja vad skall man säga om chablis som inte någon redan har sagt? Vi behöver inte säga mer än att det är diamant i flytande form.

*Reserve Chateau Mont-Redon* 110/435:-  
Grenache Blanc & Viognier – Côtes-du-Rhône

Med mycket kärlek från familjen Mont-Redon kommer denna flaska innehålla ett suveränt bistrovin som funkar till det mesta. Som att njuta av en tropisk semester fast den avnjutes i Rhonedalen.

*Picpoul de Pinet* 95/395:-  
Picpoul – Languedoc

I århundraden har Picpoul varit en av de vanligaste druvsorterna i Languedoc, medan druvan idag enbart odlas runt Thau-lagunen, ett av de äldsta vinområdena runt hela Medelhavet. Druvan neutraliserar sälta och jod i skaldjur, vilket gör det till det perfekta tillbehöret till bl. a. ostron.

## ÖSTERRIKE

🌿 *Soellner Fumberg-Grüner Veltliner* 135/535:-

Grüner Veltliner – Niederösterreich

En av de riktiga stjärnorna i Österrike – Grüner Veltliner. Ett torrt och friskt sjöbrisande vin med en skön kryddighet. Att vinet är ekfatslagrat gör att det passar till inte bara fisk utan även vissa kötträtter.

## ITALIEN

*Villa Antinori Bianco* 105/415:-

Trebbiano, Malvasia, Pinot Blanc – Toscana

Vinet från Villa Antinori såg dagens ljus för första gången 1931. Dock inte det som är i denna flaska, för då hade det kostat mer och antagligen inte varit så här gott. Fruktigt med en frisk saftig och härlig finish. Bakom solglasögonen i solen är det som bäst.

*Cantina Cellaro Luma Grillo* 110/435:-

Grillo – Sicilien

Nej, detta vin är inte producerat av Beppe Grillo, men Grillo-druvan är en syditaliensk härlig druva. Från det magiska varma Sicilien kommer detta vin. Smaker av exotisk frukt med bra balans mellan syra och elegans. Underbart att njuta av till levande ljus.

*La Tribuleira Langhe Naschetta* 115/495:-

Naschetta – Piemonte

Tribilé betyder kämpa och tackla svåra motgångar, det kommer du inte uppleva med detta helt fantastiska vinet i handen. Du känner en härlig doft av citron och vilda blommor, smaken är balanserat med honung och rosmarin. Ett måste till lättare mat som fisk och vegetariskt.

## SPANIEN

*Izadi Blanco* 125/525:-

Viura & Malvasia – Rioja

Som en bakelse på vanilj och kanel får ni detta helt handgjorda vin. Det har legat och rörts om för hand varje dag i 3 månader på franskt ekfat. Behövs ingen mer förklaring, jag hade druckit det varje dag till min fisk eller ljusa kött.

*Pazo de Señorans Albariño* 625:-

Albariño – Rías Baixas

1979 köpte Marisol ett härligt boende i byn Vilanovina. Där fanns det kiwiodlingar men även några Albariño-stockar. Var det något vin som Marisol älskade så var det Albariño. Hon odlade druvorna och sålde till andra vinmakare men valde efter ett tag att göra ett eget vin. 1990 kom hennes första magiska vin ut och sen har det bara fortsatt. Här får ni njuta av hennes Pazo de Señorans Albariño, ett runt välbalanserat fruktigt och mineraligt vin med livliga syror. Ett mycket exemplariskt vin.

## ARGENTINA

*Catena* 110/435:-

Chardonnay – Mendoza

Catena betyder kedja på latin, och som en kedja binder detta vin samman smakerna av gröna äpplen, citrus och grapefrukt till en stark kedja. En smakbomb med aromer av ekfat och mineraler.



## – ROSÉVINER –

🌿 *Domaine Bassac Margalh Rosé* 95/395:-

Cinsault, Syrah & Grenache – Languedoc

Att Rosé är ett vin som man bara dricker på sommaren är något vi länge undrat varför. Men med detta underbara vin så kanske folk kan förstå att man kan dricka det året runt. Så bra är verkligen detta vin, vi lovar. Domaine Bassac är en familjeegendom som producerat vin med samma passion för hållbar odling i flera generationer. I vinkällaren, beläget i hjärtat av Puisseulieu själv, arbetar Francois Delhon. Francois far var en av de eldsjälarna som startade den som idag är världens viktigaste mässan för ekologiskt och biodynamiskt vin, Millesime Bio.

🌿 *Podere Borgaruccio Babuc Rosé* 125/525:-

Sangiovese – Toscana

En av de vackrare beskrivningarna vi läst om ett vin. Läs, beställ och avnjut sedan Stefanos vin.

*"A wine can be done in many ways, and anyone makes it according to his conscience. I make this wine simply, with my grape vines, cultivated according to the biodynamic method and transformed according to the natural vinification process. This wine is an expression of my land. This wine is vineyard!"*

/Stefano Gonnelli.

## – RÖDA VINER –

### FRANKRIKE

🌿 *Cabaret* 605:-  
Cabernet Franc – Loire

Cabernet Franc från en vingård som ligger i sin ensamhet vid Atlantkusten, västra Frankrike. Samspelet mellan skifferjordar, hav, vind och röda vindruvor; ger ett friskt, fruktigt, lätt strävt vin med tydliga toner av svartvinbär, med tillhörande blad, ladugård, hav och tång! Unikt uttryck som ger en upplevelse och är magisk till lamm, nöt och rödbetor.

🌿 *Bourgogne Rouge Jessiaume* 665:-  
Pinot Noir – Bourgogne

En klassisk Bourgogne som alltid gjord på druvan Pinot Noir. Ett mjukt, lite saftigt vin (på det bästa av sätt!). Till skillnad från många andra producenter i Bourgogne har man aktivt försökt hålla överkomliga priser, för att bra viner inte ska vara utom räckhåll för majoriteten av världens befolkning. Det är väl ändå glädje på flaska!

🌿 *Christophe Pacalet Beaujolais-Villages* 115/495:-  
Gamay – Beaujolais

Beaujolais-Villages som det ska vara, gjord på traditionellt sätt utan tillsatser. Med dessa förutsättningar ger gamaydruvan ett friskt, fruktigt och blommigt vin, med mycket låg strävhet som inbjuder till stora klunkar. Båda med och utan mat funkar bra, men rustika ljusa/mörka köttträtter är inte fel.

🌿 *Chateau Le Puy Emilien* 885:-  
Merlot – Cabernet Sauvignon – Bordeaux

Château le Puy ligger i Côtes de Francs som är beläget på plåtån "Plateau des Merveilles" (underverkens plåtå). Familjen Amoreau har ägt & gjort vin här sedan 1600-talet. Familjen odlar helt biodynamiskt (en av få i Bordeaux) sedan många år tillbaka, enbart för att höja kvalitén på vinerna. Kuriosa är att franska staten använder gården som referens för jordprover för att inga kemikalier har använts på gården sedan man startade 1610 utan enbart naturgödsel.

🌿 *Crozes-Hermitage "Esquisse"* 145/575:-  
Syrah – Rhône

Som en skiss (Esquisse) över rätt och fel, fast här finns det bara rätt, rätt och åter rätt. För alla som vet något om viner från Crozes-Hermitage vet också hur säkert kort det är att beställa. Detta är så otroligt bra att det gör ont i gommen. Det är omöjligt att inte dricka detta till något vilt eller ost. Vi kan nog säga att man inte får dricka något annat. Punkt.

🌿 *La Tour Chambert Cuvée des Hauts Coteaux* 125/525:-  
Malbec/Merlot – Sydvästra Frankrike

Tornet på dom höga kullarna där man spanar över sina odlingar och ser att allt växer och mår bra. Ja, åter till viner med extrem kvalitet och kärlek. Vi hade nog kunnat sitta och dricka detta vinet hela dagarna om en inte var tvungen att jobba ibland. Detta är ett vin fullt med mogna plommon och röda skogsbär med en hint av svarta vinbär. Helt fantastiskt.

### ÖSTERRIKE

🌿 *Pinot vom Berg* 140/565:-  
Pinot Noir – Burgenland

Familjen Braunstein har skapat vin sedan 1600-talet, men Birgit Braunsteins vin såg ljuset första gången 1999 och det har ingen ångrat. I lilla byn Purbach 5 mil ifrån Wien, skapas detta vin som helt ärligt funkar till det mesta på menyn samt som sällskapsvin. Glöm för all del inte att dricka detta om ni äter vår råbiff, en helt magisk kombo.

### ITALIEN

🌿 *Antiche Terre Mezzo Monte Ripasso* 125/525:-  
Corvina, Corvinese, Rondinella – Veneto

Som all Ripasso är även detta ett väldigt användbart vin. Det passa lika bra till charkuterier som till mildare ostar. Så då passar det ju också till kött. Ripasso görs av fällningen av Amarone-viner men om du frågar oss blir det oftast både bättre i gommen och magen som i plånboken. Detta är ett givet vin om du gillar vin från Italien. Låt känslan av en underbar dag ta fart med detta vin.

*Langhe Nebbiolo* 685:-  
Nebbiolo – Piemonte

Tänk er att ni sitter en vårdagsmorgon på verandan och avnjuter dagens första glas vin. Dimman (Nebbia) ligger kvar över ängen, solen har inte trängt igenom molnen ännu men du vet innerst inne att denna dagen kommer att bli magisk. Du vet inte om det beror på lugnet, vädret eller innehållet i glaset som bara andas röda bär och massa jordgubbar.

### ITALIEN FORTS.

*Fratelli Grasso Barbera d'Alba* 110/435:-  
Barbera – Piemonte

Barbera är den näst mest odlade druvan i Italien efter Sangiovese. Detta vin har en aning rostig samt mörka bär och en bra balans med syra. Är man osäker på sitt vinkunnande? Ett tips från coachen, alla Barbera är bra viner.

*Cá Barun Barbaresco* 875:-  
Nebbiolo – Barbaresco/Piemonte

Vår personliga favorit när det kommer till kvalitetsviner av rang. Det finns alltid en Barbaresco i hyllan hemma och så borde det finnas vid bordet du sitter också. Det finns nog inget annat vin vi kan rekommendera mer än detta. Funkar till all form av mat, även fisk om man vill ha lite gott rött till.

*Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG* 105/415:-  
Sangiovese – Toscana

Tänk att få äta en bit lever och dricka ett bra chianti till? Nu har vi ingen lever men vi har ett extremt bra Chianti. Ett välbalanserat och elegant vin med toner av rostat kaffe och mörk chocklad. Välbalanserade tanniner och syra som möts i en oas av smaker.

## SPANIEN

🌿 *Jiménez-Landi El Corralón* 135/535:-  
Garnacha & Syrah – Mentrida

Garnacha med inslag av Syrah från ett berg nära Madrid. Hög höjd, torra granitjordar, gamla vinrankor och traditionell vinmakning ger ett ljust, rödbärgigt, stenigt och kryddigt vin. Kraft och elegans spelar samman för att ge ett vin som är perfekt till båda ljust och mörkt kött.

🌿 *El Número Primo Rioja Crianza* 110/435:-  
Tempranillo – Rioja

En klassisk Rioja som med en friskare och fruktigare smak gör detta vin till ett modernt Rioja. Här får du alltså Rioja från två världar vilket gör detta vin så unikt. Härliga toner av röda mogna bär samt kryddigt, lite dill och vanilj som man ofta hittar i viner från Rioja. Tveka inte, det är bara att beställa och njuta.

*Jorn Nou* 125/525:-  
Garnacha – Terra Alta

Detta vin kommer från regionen Terra Alta där Pablo Picasso älskade tillbringa sina somrar. Tittar du noga kan du nog se några druvor i hans målningar från denna plats. Druvorna i vinet är noggrant utvalda från 12 år gamla vinstockar. Vinet har doft och smak av mogna röda bär som tranbär, skogshallon och björnbär med lite anis och söt lakrits.

## USA

*CS* 145/575:-  
Cabernet Sauvignon – Washington State

Full pott! Vin med bra balans mellan syra och tanniner. Druvorna kommer från tre olika vingårdar vilket gör att varje klunk medför en ny smak men främst hittar du arom och smak av svarta vinbär och cederträ. Vin med enorm bredd. Matcha med protein och kraftfulla maträtter.

*Motto Zinfandel* 125/525:-  
Zinfandel – Kalifornien

Nej, nu är "motto" rågat, man kan faktiskt skapa otroliga viner på Zinfandel. Vi vet det nu med hjälp av detta vin. Ett härligt bärigt och lent vin som passar lika bra till mat som sällskapsvin. Så varför inte ta en till två flaskor, så har ni vin till både middagen och efteråt. Succé om du frågar oss.

*Birichino Pinot Noir Saint Georges Vineyard* 725:-  
Pinot Noir – Kalifornien

Odlarna och ägarna på Saint Georges säger själva att dom inte förtjänar få så bra kritik samt blivit uppgraderade till Grand Cru. Vi håller absolut inte med dem, detta är ett otroligt bra vin med en klok pepprighet, mörka bär, skogshallon och häftiga violtoner.



## – SÖTT & STARKT –

*Alambre Moscatel de Setubal* 75:-/8cl  
Moscatel de Setúbal – Setúbal

Brandy. Ja du läste rätt, i detta söta vin används den sinnesgoda spriten brandy att stoppa jäsningsprocessen med så att sötman stannar kvar i vinet. Här får du alla dess härliga smaker i ett vin. Massor med apelsin, nötter, crème de caramel, aprikoser. Ja, vi kan hålla på hur länge som helst. Det enda vi kan säga är – snälla prova, du kommer inte bli besviken.

*Braida Moscato Vigna Senza Nome* 95:-/8cl  
Moscato – Piemonte

Vi tror inte på kaffe till desserten här utan vi tror på ett härligt pärlande och fruktigt vin som får smaklökarna att explodera, detta är ett måste till sötsakerna.

*Sherry - Dry Sack* 75:-/8cl  
Palomino, Pedro Ximénez – Jerez

Dry Sack finns flera varianter av, men i Sverige är det Medium Dry som är mest känd och den är också världens mest konsumerade sherry i sitt slag. Medium är inte en speciell sherrytyp utan en blandning av Amontillado-, Oloroso- och Pedro Ximénez-viner som får sin harmoni och balans efter lagring i sole-rasystem. Solera-metoden är unik för sherry och innebär att man kontinuerligt och stegvis blandar viner med olika åldrar för att få ett vin som håller samma kvalitet från år till år. Passar perfekt till aperitif, rostade salta mandlar, kallskuret som t.ex. Serrano-skinka, ost, krämig svampsoppa.

