

## PIZZA I

- 1** **La Scala** 165.-  
Schinken, Speck und Zwiebeln
- 2** **Vesuvio** 139.-  
Schinken
- 3** **Caruso** 155.-  
Würzige Peperoni
- 4** **Munze** 155.-  
Thunfisch, Paprika und Zwiebeln
- 5** **Morava** 175.-  
Schinken, Salami, Speck, Zwiebeln und Frischkäse
- 6** **Kebabpizza** 175.-  
Kebab, Peperoni, Zwiebeln und Kebabsauce
- 7** **Solviken** 179.-  
Kebab, Speck, Zwiebeln und Kebabsauce
- 8** **Margarita** 139.-  
Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- 9** **Pinocchio** 165.-  
Schinken und Garnelen
- 10** **Capricciosa** 159.-  
Schinken und Champignons
- 14** **Fyra Årstider** 175.-  
Schinken, Champignons, Garnelen und Muscheln
- 15** **Vege** 179.-  
Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Artischocke
- 16** **Hawaii** 159.-  
Schinken und Ananas
- 17** **Husets Special** 179.-  
Schweinefilet, Zwiebeln und Sauce Béarnaise
- 21** **Apelviken** 175.-  
Salami, Schinken und Champignons
- 22** **Palermo** 189.-  
Mozzarella, Prosciutto, getrocknete Tomaten und Rucola
- 23** **Isabella** 189.-  
Mozzarella, Hähnchen, getrocknete Tomaten und Rucola
- 26** **Quattro formaggio** 189.-  
Mozzarella, Pecorino-trüffel, Gorgonzola und gereifter Käse
- 28** **Subbe** 189.-  
Mozzarella, Salami, Oliven, getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesan
- 31** **Pistachi** 175.-  
Mozzarella, Ziegenkäse, Birne, Pistazien und Honig
- 35** **Peppar** 189.-  
Rinderfilet, Peperoni und Pfeffersauce
- 37** **Sneg (Bianco)** 185.-  
Crème fraîche, Mozzarella, Champignons, Trüffelöl und Petersilie
- 38** **Black & White** 179.-  
Rinderfilet, Schweinefilet, Zwiebeln und Kebabsauce
- 40** **Gorgonzola** 189.-  
Rinderfilet, Gorgonzola und Champignons
- 41** **Matti** 195.-  
Mozzarella, Rinderfilet, Knoblauch, Rucola und Parmesan
- 42** **Vegan** 165.-  
Vegane Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Tomaten, Paprika, Artischocken
- 43** **Jägarpizza** 199.-  
Rentier, Crème fraîche, geriebener Meerrettich, Pfifferlinge und Preiselbeeren
- #** **Kinderpizza** 119.-  
Vesuvio, Kebab, Hawaii und Capricciosa. Alle anderen Pizzen können auch als Kinderpizza bestellt werden, wir ziehen dann 20.- ab.
- Alle unsere Pizzen werden mit hausgemachter Tomatensauce und Västervik Rahmkäse gebacken, Mozzarella wo angegeben und veganer Käse auf Nr. 42.
- Hinzufügen:  
Rinderfilet oder Garnelen, 30.-  
Schweinefilet, Schinken, Kebab, Gorgonzola oder Käse, 25.-  
Champignons, Ananas oder Kebabsauce, 15.-  
Knoblauch, Zwiebeln oder Paprika, 0.-
- Wusstest du, dass Pizzasalat eine schwedische Besonderheit ist? Der Gastronom Giuseppe "Peppino" Perandio, inspiriert von der kroatischen "Kupus Salata", begann, geraspelt Weißkohl in Vinaigrette in seinem Restaurant am Gustav-Adolfs-Platz in Stockholm zu servieren. Es wurde schnell beliebt und ist heute eine selbstverständliche Beilage in schwedischen Pizzerien.

## solviken



No 5 - Herbst 2024 apelviken.se/solviken tångköravägen 432 53 VARBERG +46340641313 solviken@apelviken.se #restaurangsolviken



## In Handwerk mit vollem Ernst

Es gab eine Zeit, als viele mit einem lauwarmen Koskenkorva und schalem Loranga zufrieden waren. Unter, sagen wir, 40 Jahren habt ihr keine Ahnung, wovon wir reden - und solltet froh darüber sein. Heute geht es nicht ohne mindestens vier, fünf verschiedene Gins, und es ist noch wichtiger, genau zu wissen, wie man sie handhabt. Trotzdem gibt es heute All-Inclusive-Charter, die Maschinen haben, bei denen ein Knopfdruck einen „Mojito“, „Pink Lady“ oder eine der über 300 programmierten Varianten liefert, die sie angeblich beherrschen. Ihr probiert auf eigene Gefahr. Wir haben es versucht, nur zu Studienzwecken sei betont, und ... nein. Ein Cocktail ist ein Handwerk, großer Ernst; wir mörsern braunen Zucker, pressen frische Limetten, reiben Muskatnuss, zuckern Glasränder und tun kurz gesagt, was nötig ist.

## Allergie?!

Bist du nicht BFF mit Erdnüssen, Gluten, roten Dingen oder anderem? Milchprotein oder Soja? Sprich mit uns, bevor du bestellst, und du bekommst alle Infos, um sie zu vermeiden.

## Kaffekantina im Januar

Was ist eine Kaffekantina, fragst du dich? – Kaffee, Glühwein und andere heiße Getränke, um den Winterspaziergang am 25. Januar von 14 bis 17 Uhr aufzupeppen. Irish Coffee und Kaffee Karlsson. Für die Hungrigen hausgemachtes Gulasch und andere kleine Gerichte. Decken und Feuerschalen für die Stimmung. Bring Mütze, Handschuhe und gute Laune mit. Keine Reservierung nötig – komm einfach vorbei.



## Bargeldlos

Wie viele andere haben wir Münzen und Scheine hinter uns gelassen. Die Gründe sind vielfältig, aber vor allem tun wir es für unsere Mitarbeiter und deren Arbeitsumfeld.



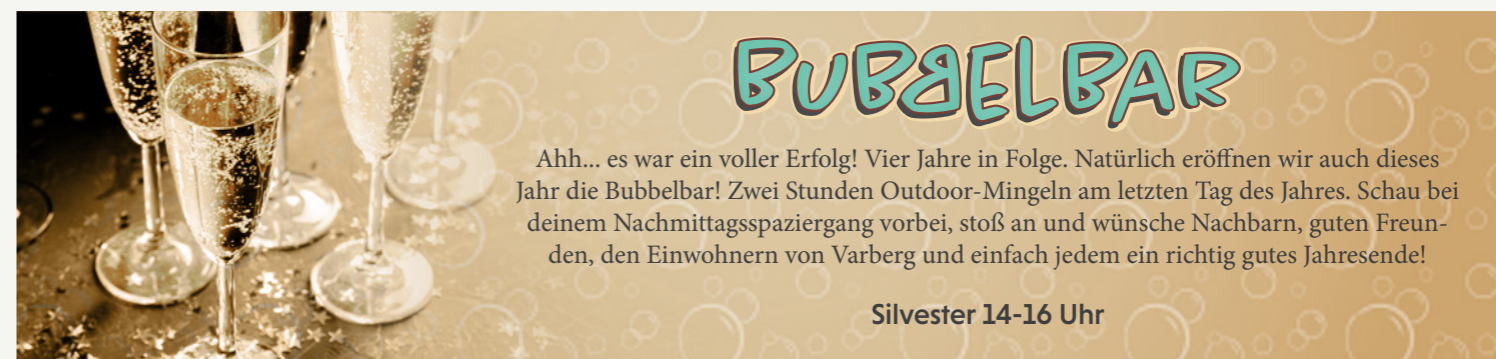
## Rockkompaniet bei Solviken

Am 18. Januar ist Rockkompaniet zurück für ein Quiz und ein Konzert. Um 21 Uhr stehen sie auf der Bühne. Du bist jedoch schon viel früher da und hast bis dahin eine ordentliche Menge Gegrilltes genossen: Rinderfilet, Schweinefilet, Iberico Pluma und Entrecôte. Dazu Kartoffelgratin, verschiedene Soßen und Salat. Das Ganze für 425 Kronen. Runtergespült mit einem Whiskey Sour, und um steife Gelenke rechtzeitig für den spontanen Tanz gegen zehn Uhr zu lockern, gönnst du dir noch einen Blaubeer-Shot. Rechne damit, dass ihr bis in die frühen Morgenstunden bleibt.



Schon als du durch die Tür tratest, wurdest du Teil einer langen Tradition. Ein Teil unserer Geschichte, die vor über zweihundert Jahren begann, als die Svartekällan, ein Stück weiter in der Bucht, von den Stadtoberhäuptern als Gesundheitsquelle lanciert wurde. In einer Zeit, als die Gesellschaft zu solchen Einrichtungen im ganzen Land pilgerte. Mit dem Trinken aus der Quelle kamen die Seebäder, danach das Camping, und mit dem BADELEBEN brauchte man etwas zu essen und zu trinken für trockene Kehlen. Irgendwann in den 1930er Jahren öffnet die Händlerin Sofia Bengtsson die Türen zu etwas, das nicht viel mehr als eine Holzhütte war, nennt ihr Strandcafé Solviken, und so begann alles.

Wir sind sehr stolz darauf, ein kleines Stück unserer lokalen Kulturgeschichte zu bewahren, wie wir es sehen. Und unglaublich froh, dass du auch ein Teil davon sein möchtest. Denn auch wenn du nicht daran gedacht hast, als du dich hingesetzt hast, bist es vor allem du, ebenso wie die vor dir und die nach uns, die Apelviken erschaffen. Ohne euch, uns und alle anderen wäre es nur eine schöne Bucht entlang der Kattegat-Küste gewesen. Herzlich willkommen!



## BUBBELBAR

Ahh... es war ein voller Erfolg! Vier Jahre in Folge. Natürlich eröffnen wir auch dieses Jahr die Bubbelpar! Zwei Stunden Outdoor-Mingeln am letzten Tag des Jahres. Schau bei deinem Nachmittagsspaziergang vorbei, stoß an und wünsche Nachbarn, guten Freunden, den Einwohnern von Varberg und einfach jedem ein richtig gutes Jahresende!

Silvester 14-16 Uhr

**Fleischbällchen**

*Ein echter Kinderfavorit! Klassisch, so wie wir finden, dass es sein sollte, mit Kartoffelpüree, Rahmsauce und Preiselbeeren.*

**119.-****Fish n' Chips**

*Großbritanniens einziger vernünftiger Beitrag zur Weltküche; frittierte Fischfilet, Pommes frites und Aioli.*

**139.-****Dessert**

*Wer liebt nicht Eiscreme, Kinder und Erwachsene gleichermaßen?*

*Es gibt niemanden. Drei Kugeln sanftes Vanilleeis mit Schokoladentopping und Keksen für die Kinder.*

**59.-****Starten mit:****Bruschetta**

*Gegrilltes Levain-Brot, frische Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und geröstete Pinienkerne.*

**135.-****Toast Skagen**

*Klassischer geht es nicht. Serviert mit handgeschälten Garnelen, Zitronenperlen und geröstetem Brot.*

**179.-****Jakobsmuschel**

*Frittierte Jakobsmuschel, serviert mit Chili, Soja- und Sesamemulsion, frischem Koriander, Mango, Schnittlauch und Frühlingszwiebeln.*

**99.-****Knoblauchbrot**

*Serviert mit Trüffelmayonnaise.*

**65.-****Nachtisch**

Wir haben das Beste zum Schluss aufgehoben. So soll es sein. Kein Abendessen ist komplett ohne etwas Süßes zum Abschluss. Dessert überspringen? Vielleicht, aber wir sehen keinen Grund dafür. Es wäre, als würde man siebzehn Löcher spielen und das achtzehnte auslassen. Wie fünf Staffeln von The Sopranos schauen.

Schon satt? - Das ist kein Problem. Kluge norwegische Forscher haben nämlich herausgefunden, dass der Zucker im Dessert den Magen erweitert und dabei etwas mehr Platz für ein leckereres Dessert schafft. Man könnte sagen, das Dessert schafft Platz für sich selbst. Wie clever ist das?

Kaffee dazu? Oder vielleicht einen kleinen Rum zur Unterstützung der Verdauung. Fragen Sie nach unseren eigenen Zuckerrohrdestillaten, die in Eichenfässern in Vare, Solviken No. 20-24, gereift sind4.

**Kardamom-eingelegter Apfel**

*Serviert mit cremigem Vanille-Cheesecake und Haferstreusel.*

**85.-****Crème brûlée**

*Serviert mit frischen Beeren und Zitronensorbet.*

**135.-****Klassischer, unwiderstehlicher Meringue!**

*Baiser, Vanilleeis, Schlagsahne, saisonale Beeren und Schokoladensauce.*

**119.-****Schokoladentrüffel**

*Schokoladentrüffel passen immer perfekt zum Kaffee. Die Frage ist vielmehr, welchen Geschmack du heute wählen sollst. Frag den Kellner, welche Sorten wir gerade haben*

**stück 35.-****Eis & Sorbet****85.-****Kaffeedrink**

**- avec, Kaffee und Dessert in einem.**

Kaffee. Drink. Halte einen Moment inne. Zwei kleine Worte, zehn Buchstaben, und doch umfassen sie ein Meer von Assoziationen, Bildern und Geschmackserlebnissen. Wie bei Pawlows Hund passiert sofort etwas in den Speicheldrüsen, wenn man an sie denkt. Und zusammen wird es, wenn möglich, noch besser als jedes für sich. Viele von uns denken sofort an Irish Coffee, was nicht verwunderlich ist, auch wenn es weder der erste noch der einzige Kaffee-Drink ist. Doch ein 'Irish' ist nicht der am häufigsten servierte und ein Klassiker aus gutem Grund. Wir ergänzen mit einigen anderen, die auch den anspruchsvollsten Gaumen wirklich glücklich machen können. Wann, fragst du dich vielleicht? Wir finden, Kaffee-Drinks kann man zu jeder Jahreszeit und in fast jedem Kontext genießen. Sie passen perfekt an einem warmen Sommerabend ebenso wie bei beißendem Herbstwind. Wann immer du Lust hast. Vielleicht heute Abend. Bei uns. Sogar genau jetzt.

**Irish Coffee | 155.- 5cl**  
*Whiskey, brauner Zucker, Kaffee und Sahne.*

**Kaffe Karlsson | 155.-**  
*Cointreau, Bailey's, Kaffee und Sahne.*

**After eight Coffee | 155.-**  
*Mintuu Choco, Bailey's, Kaffee und Sahne.*

**Spanish Coffee | 155.-**  
*Likör 43, Kaffee und Sahne.*

**Bier und alkoholfrei****Alkoholfrei**

Erfrischungsgetränk, 40cl > 46.-  
Carlsberg alkoholfrei, 40cl > 59.-  
Brooklyn Special effects, 0,4% 33cl > 59.-  
Somersby Birne, 0,0%, 33cl > 59.-  
Ginger Joe alkoholfrei, 33cl > 68.-

**Bier vom Fass**

Hausbier, Carlsberg Hof, 40cl > 50.-  
Falcon export, 40cl > 85.-  
Eriksberg Karaktär, 40cl > 89.-  
Staropramen, 40cl > 92.-  
Neon IPA, 40cl > 105.-

**Flaschenbier**

Subbe Kaleidoscope IPA, 33cl > 89.-  
Subbe Dubbel Kaleidoscope, 33cl > 89.-  
Poretto Originale, 33cl > 89.-  
Kronenbourg 1664 Blanc, 33cl > 84.-  
Corona, 33cl > 84.-  
Erdinger Weissbier, 50cl > 105.-  
Eriksberg Original, 50cl > 99.-

**Cider und Ginger Beer**

Somersby Birne, 33cl > 79.-  
Somersby Rosé, 33cl > 79.-  
Somersby Lemon Spritz, 33cl > 79.-  
Ginger Joe, 33cl > 91.-

**Andere flüssige Genüsse**

Aber Himmelherrgott, wo ist der Wein? Und all die leckeren Sommerdrinks, gibt es wirklich keinen Mojito? Champagner! Spirituosen, um Himmels willen.

-Ja, verzweifle nicht. Wir haben die gesamte Liste der flüssigen Köstlichkeiten in einer separaten Getränkearte gesammelt. Wir bringen dir gerne eine, wenn du sie nicht schon auf dem Tisch gefunden hast.

Jedes Jahr entwickeln wir zusammen mit Per Ädel und A Bay Spirit einen eigenen Rum, der einige Jahre in schwedischen Eichenfässern bei Per reift, damit sich die Aromen harmonisch verbinden. Limitierte Auflage von ca. 85 Flaschen – wenn sie ausverkauft sind, sind sie ausverkauft. Der diesjährige Rum, No. 24, ist ein "unaged rhum agricole" aus Réunion, ursprünglich aus der französischen Karibik; frischer, grasiger Duft dank frischem Zuckerrohrsaft. Noten von Zitrus, grünen Äpfeln, Kräutern und Blumen. Eine leichte Süße wird durch eine erdige, grasige Note und ein pfeffriges Finish ausbalanciert. Bevorzugst du einen Ron im spanischen Stil mit Vanille- und Schokoladennoten? No. 23 ist ein fünfjähriger Kubaner. Für Fassnoten aus stark getoasteten Fässern ist No. 22 für dich – ein zwölfjähriger Rum aus der Dominikanischen Republik. Warum riskieren? Probier ein Rum-Board mit 2cl von jedem der letzten vier Jahrgänge, einschließlich No. 21, ein fünfjähriger Rum aus Barbados.

**À la carte****Ofengebackenes Kabeljau-Rückenfilet**

*Serviert mit Perlzwiebeln, Karotten, Zitrone, Sandefjord-Soße und gekochten kleinen Kartoffeln.*

**325.-****Elchfleischbällchen**

*Natürlich aus schwedischem Wildfleisch, mit Preiselbeeren, eingelegter Gurke, Kartoffelpüree und Rahmsoße.*

**295.-****Gegrilltes Schweinefilet**

*Serviert mit einem Salat aus frischen Tomaten, Gurken, wiebeln und Fetakäse. Wahlweise Kartoffeln und Haus-Béarnaise-Soße.*

**315.-****Schnitzel a la Solviken**

*Aus Schweinelende, mit grüner Erbsenpüree, grünen Erbsen, Kapern, Petersilienbutter, Zitrone und Wahlweise Kartoffeln.*

l, 130g

**249.-**

xl, 260g

**319.-****Gegrilltes Rinderfilet**

*Serviert mit saisonalen Pilzen, confierter Tomate, Morchelsoße und einer Kartoffelbeilage nach Wahl.*

**395.-****Sticky Ribs**

*Serviert mit gegrilltem Maiskolben, ofengebackener halber Tomate, geräucherter BBQ-Sauce und Pommes frites.*

**295.-****Tortelloni (vegetarisch)**

*Gefüllt mit Quinoa und Spinat. Serviert mit ofengerösteten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesan.*

**229.-**

*Fügen Sie Morchelsoße, Béarnaise-Soße oder einen kleinen à la carte-Salat hinzu.*

**25.-**

*Zu Gerichten mit "wahlweise Kartoffeln" können Sie zwischen Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Pommes frites wählen.*