



BRASSERIET

MENU FOR GROUPS | MENU A

SELSKAPMENY | MENY A

Starter | *Forrett*

Salmon ceviche marinated in lime, chili, coriander,
mango, avocado and red onion

Laks ceviche marinert i lime, chili, koriander,
mango, avokado og rødløk

(F, CEL)

Main course | *Hovedrett*

Entrecôte with seasonal vegetables and red wine sauce

Entrecôte med sesongens grønnsaker og rødvinssaus

(M, SO)

Dessert | *Dessert*

Chocolate mousse

Sjokolade mousse

(E, M)

Allergies | *Allergener*

MO = molluscs, bløtdyr
MU = mustard, sennep
CEL = celery, selleri
SE = sesame seeds, sesamfrø
SF = shellfish, skalldyr
SO = soya, soya
SU = sulphite, sulfitt

B = barley, bygg
E = egg
F = fish, fisk
M = milk, lactose, melk / laktose
R = rye, rug
W = wheat / gluten, hvete / gluten

CN = chesew nuts, chashewnøtter
HN = hazelnuts, hasselnøtter
WN = walnuts, valnøtter
AL = almond, mandel
PE = peanuts, peanøtter
PN = pine nuts, pinjekjerner

We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires, if possible.
Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.



BRASSERIET

MENU FOR GROUPS | MENU B

SELSKAPMENY | MENY B

Starter | Forrett

Shrimp cocktail with chives, peppers,
red onion, romaine lettuce and cocktail dressing

Rekecocktail med gressløk, paprika,
rødløk, romanosalat og cocktaildressing
(E)

Main Courses | Hovedrett

Fish of the day

Seasonal vegetables and creamy white wine sauce

Dagens fisk

Sesongens grønnsaker og kremet hvitvinsaus
(M, SO)

Dessert | Dessert

Dessert of the day

Dagens dessert fra vår konditor

(E, ML, W)

Allergies | Allergener

MO = molluscs, bløtdyr
MU = mustard, sennep
CEL= celery, selleri
SE = sesame seeds, sesamfrø
SF = shellfish, skalldyr
SO = soya, soya
SU = sulphite, sulfitt

B=barley, bygg
E=egg,
F=fish, fisk
M=milk, lactose, melk / laktose
R=rye, rug
W=wheat / gluten, hvete / gluten

CN = chesew nuts, chashewnøtter
HN = hazenuts, hasselnøtter
WN = walnuts, valnøtter
AL= almond, mandel
PE = peanuts, peanøtter
PN = pine nuts, pinjekjerner

We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires, if possible.

Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.



THE WELL

BRASSERIET

MENU FOR GROUPS | MENU C

SELSKAPMENY | MENY C

Starter | Forrett

Tomato burrata with marinated tomato,
arugula, Todum Gård Burrata and pistachios

Tomat burrata med marinert tomat,
ruccula, Todum Gård Burrata and pistasjenøtter

(ML, N)

Main course | Hovedrett

Venison filét with creamy potato gratin,
seasonal vegetables and red wine sauce

Hjortemedaljong med fløtegratinerte poteter, sesongens
grønnsaker og rødvinsaus

(ML)

Dessert | Dessert

Profiteroles with fresh strawberries,
chocolate sauce and hazelnuts flakes

Profiteroles med ferske jordbær,
sjokoladesaus og hasselnøttflak

(ML)

Allergies | Allergener

MO = molluscs, bløtdyr
MU = mustard, sennep
CEL = celery, selleri
SE = sesame seeds, sesamfrø
SF = shellfish, skalldyr
SO = soya, soya
SU = sulphite, sulfitt

B = barley, bygg
E = egg
F = fish, fisk
M = milk, lactose, melk / laktose
R = rye, rug
W = wheat / gluten, hvete / gluten

CN = chesew nuts, chashewnøtter
HN = hazelnuts, hasselnøtter
WN = walnuts, valnøtter
AL = almond, mandel
PE = peanuts, peanøtter
PN = pine nuts, pinjekjerner

We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires, if possible.
Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.



BRASSERIET

MENU FOR GROUPS | MENU D

SELSKAPMENY | MENY D

Main course | *Hovedrett*

Entrecôte with seasonal vegetables,
baked pearl potatoes, and red wine sauce

Entrecôte med sesongens grønnsaker,
bakt perlepotet og rødvinsaus

(ML, E)

Dessert | *Dessert*

Chocolate mousse with
fresh berries and chocolate crunch

Sjokolade mousse med
friskebær og sjokoladecrunch

(E, M)

Allergies | *Allergener*

MO = molluscs, bløtdyr
MU = mustard, sennep
CEL = celery, selleri
SE = sesame seeds, sesamfrø
SF = shellfish, skalldyr
SO = soya, soya
SU = sulphite, sulfitt

B = barley, bygg
E = egg
F = fish, fisk
M = milk, lactose, melk / laktose
R = rye, rug
W = wheat / gluten, hvete / gluten

CN = chesew nuts, chashewnøtter
HN = hazenuts, hasselnøtter
WN = walnuts, valnøtter
AL = almond, mandel
PE = peanuts, peanøtter
PN = pine nuts, pinjekjerner

We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires, if possible.
Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.



BRASSERIET

MENU FOR GROUPS | MENU E

SELSKAPMENY | MENY E

Main Courses | Hovedrett

Fish of the day

Seasonal vegetables and creamy white wine sauce

Dagens fisk

Sesongens grønnsaker og kremet hvitvinsaus

(F, M, SO)

Dessert | Dessert

Dessert of the day

Dagens dessert fra vår konditor

(E, ML, W)

Allergies | Allergener

MO = molluscs, bløtdyr
MU = mustard, sennep
CEL = celery, selleri
SE = sesame seeds, sesamfrø
SF = shellfish, skalldyr
SO = soya, soya
SU = sulphite, sulfitt

B = barley, bygg
E = egg, egg
F = fish, fisk
M = milk, lactose, melk / laktose
R = rye, rug
W = wheat / gluten, hvete / gluten

CN = chesew nuts, chashewnøtter
HN = hazenuts, hasselnøtter
WN = walnuts, valnøtter
AL = almond, mandel
PE = peanuts, peanøtter
PN = pine nuts, pinjekjerner

We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires, if possible.

Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.



BRASSERIET

MENU FOR GROUPS | MENU F

SELSKAPMENY | MENY F

Main course | Hovedrett

Venison filét with creamy potato gratin,
seasonal vegetables and red wine sauce

Hjortemedaljong med fløtegratinerte poteter,
sesongens grønnsaker og rødvinsaus

(ML)

Dessert | Dessert

Profiteroles with fresh strawberries,
chocolate sauce and hazelnuts flakes

Profiteroles med ferske jordbær,
sjokoladesaus og flakede hasselnøttflak

(ML, W, N)

Allergies | Allergener

MO = molluscs, bløtdyr
MU = mustard, sennep
CEL = celery, selleri
SE = sesame seeds, sesamfrø
SF = shellfish, skalldyr
SO = soya, soya
SU = sulphite, sulfitt

B = barley, bygg
E = egg
F = fish, fisk
M = milk, lactose, melk / laktose
R = rye, rug
W = wheat / gluten, hvete / gluten

CN = chesew nuts, chashewnøtter
HN = hazelnuts, hasselnøtter
WN = walnuts, valnøtter
AL = almond, mandel
PE = peanuts, peanøtter
PN = pine nuts, pinjekjerner

We can adapt dishes to allergies and vegetarian desires, if possible.
Vi kan tilpasse retter mot allergier og vegetariske ønsker, så langt det er mulig.