



BRASSERIET

Nyttårsmeny 3 retter

Forrett

Ginmarinert laksrilette med kalix løyrom og melbatoast
(W, F, M, E)

Hovedrett

velg mellom

Hjortemedaljong med mandelsmør, pastinakkpure,
rotgrønnsaker og saus Grand Veneur
(M, CEL)

*

Ishavsrøye med potetpuré, fersk surkål, edamamebønner,
gulrot og kremet Rieslingsaus
(F, M, SO)

*

Stekt blomkål gratinert i mandelsmør, ertepure og fritert
rosenkål
(M)

Dessert

Baked alaska med vaniljeis, jordbær og sjokoladebrownie
(E, M, W)

Allergies | Allergier

CEL= celery, selleri

O = soya, soya

E E=egg,

F=fish, fisk

M =milk, lactose, melk / laktose

W=wheat / gluten, hvete / gluten



*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

New Years Eve 3 Course Menu

Starter

Gin marinated salmon rillettes with kalix løyrom and toast
(W, F, M, E)

Main Course

choose between

Venison with almond butter, parsnip puree, root vegetables
and Grand veneur sauce
(M, CEL)

★

Arctic char with potato puree, fresh sauerkraut, edamame
beans, carrot and creamy Riesling sauce
(F, M, SO)

★

Cauliflower steak gratinated in almond butter, pea puree
and fried brussels sprout
(M)

Dessert

Baked alaska with vanilla ice cream, strawberries and
chocolate brownie
(E, M, W)

Allergies | Allergier

CEL= celery, selleri

O = soya, soya

E E=egg,

F=fish, fisk

M =milk, lactose, melk / laktose

W=wheat / gluten, hvete / gluten



*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.*