



BRASSERIET

Nyttårsmeny 3 retter

Forrett

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

Hovedrett *velge mellom*

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

*

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

*

Stekt blomkål gratinert i mandelsmør, erterpure og fritert rosenkål
(ML)

Dessert

Baked alaska med vaniljeis, jorbær og sjokoladebrownie
(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 = 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

New Year's Eve 3 Course

Starter

Gin marinated salmon rilette with kalix løyrom and toast

(W, F, ML, E)

Main course *Choose between*

Venison with almond butter, parsnip puree, root vegetables and Grand veneur sauce

(ML, CEL)

*

Arctic char with potato puree, fresh sauerkraut, edamame beans carrot and creamy Riesling sauce

(F, ML, SO)

*

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

(ML)

Dessert

Baked alaska with vanilla ice cream, strawberries and chocolate brownie

(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.