



BRASSERIET

SELSKAPMENY

MENU A

Starter | *Forrett*

Pan-fried scallops with parsnip puree
Pannestekt kamskjell med pastinakkpuree
(M, SO)

Main course | *Hovedrett*

Dagens fisk
Catch of the Day
(F)

Dessert | *Dessert*

Crème brûlée
(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

SELSKAPMENY

MENU B

Starter | Forrett

Salmon ceviche marinated in lime, mango, aji amarillo, red onion, cancha corn and coriander

Rå laks marinert i lime, mango, gul chili, gigant mais, rød løk og koriander

(F, CEL)

Main Courses | Hovedrett

Entrecôte with seasonal vegetables and red wine sauce

Entrecôte med sesongens grønnsaker og rødvinssaus

(M, SO)

Dessert | Dessert

Panna Cotta with seasonal fresh berries

Panna Cotta med sesongens friske bær

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

SELSKAPMENY

MENU C

Main course | *Hovedrett*

Dagens fisk
Catch of the Day
(F)

Dessert | *Dessert*

Crème brûlée
(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

SELSKAPMENY

MENU D

Main Course | *Hovedrett*

Entrecôte with seasonal vegetables and red wine sauce
Entrecôte med sesongens grønnsaker og rødvinssaus
(M, SO)

Dessert | *Dessert*

Panna Cotta with seasonal fresh berries
Panna Cotta med sesongens friske bær

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.