



## **Brasserimeny**

Serverast mellom  
12.00 - 22.00

## Salatar, sandwichar og forrettar

---

**Hotel Union cæsar salat** 189,-  
*romanosalat, cæsardressing, brødcrisp, parmesan og bacon (1,3,4,7,8,10)*  
**med kyllingbryst** 225,-  
**med ørret** 225,-

02 Donho Riesling 2017, Nahe, Tyskland 120,-  
04 Soave Classico Gini 2017, Veneto, Italia 140,-

**Brioch toast med marinerte reker,** 220,-  
*dill, peparrot og løyrom (1,2,3,4,7,8,10)*

02 Donhoff Riesling 2017, Nahe, Tyskland 120,-  
03 Yelands Land Made Sauvignon Blanc 2017, Marlborough, NZ 130,-

**Spekeskinke og Camembert "Edel Frue" frå Tingvollst** 220,-  
*grilla grovt landbrød, sylta tomatar og honning dressing (1,3,8,10)*

02 Donho Riesling 2017, Nahe, Tyskland 125,-  
10 Valpolicella Classico Superiore, Domini Veneti 2017, Veneto, Italia 130,-

**Luftig jordskokksuppe med sylta fjellaure** 215,-  
*eggekrem og rugsmuler (1,3,4,7,10)*

01 Doimane Saint Lanner Cotes de Gascogne 2017, Frankrike 110,-  
02 Donho Riesling 2017, Nahe, Tyskland 120,-

**Grilla sjøkreps med** 245,-  
*frisk salat på eple og fennikel, sjøkrepskrem (2,3,7,10)*

45 Chablis Jean Collet Premier Cru Montmains 2015, Burgundy 165,-

## Siderettar

---

Søtpotetchips og bearnaisekrem (7) 55,-

Potet og alpeostpuré (7) 60,-

Dampa småpoteter 45,-



## Hovudrettar

---

<b>Timian og kvitløk steikt landkylling med søtpotetkrem</b> <i>bønnecassoulet og parmesanskum</i> (1,7)	<b>255,-</b>
<i>03 Vina Bujanda Tino Joven, Rioja Tempranillo 2017</i>	110,-
<i>10 Valpolicella Classico Superiore, Domini Veneti 2017, Veneto, Italia</i>	130,-
<b>Angus burger &amp; greens,</b> <i>bakt sopp og lauk, raudkålcrisp, bearnaisekrem og søtpotet fries</i> (1,3,7)	<b>250,-</b>
<i>46 Silvio Grasso Barbera D`Alba 2015, Piemonte Italia</i>	120,-
<i>42 Amalaya Malbec Tinto de Corte 2017, Salta Argentina</i>	135,-
<b>Reinsdyr steikt med madagaskarpepar og appelsin</b> <i>pastinakk, kryddersylta raudkål og sherrysjy</i> (7)	<b>355,-</b>
<i>88 Graillet Crozes Hermitage 2014, Nord - Rhône, Frankrike</i>	160,-
<i>22 Janasse Chateauneuf Du Pape 2013, Sør - Rhône, Frankrike</i>	195,-
<b>Rosmarin og sitron bakt kveite med potet og alpeostpure,</b> <i>sylta tomatar og steikesjy</i> (4,6,7)	<b>325,-</b>
<i>43 Flick Siefersheimer Silvaner Trocken 2015, Rheinhesen, Tyskland</i>	135,-
<i>89 Chablis Jean Collet Premier Cru Montmains 2015, Burgund, Frankrike</i>	165,-
<b>Frikassé på breiflabb og sjøkreps</b> <i>haustgrønsaker og estragon</i> (2,4,7,9)	<b>295,-</b>
<i>03 Yelands Land Made Sauvignon Blanc 2017, Marlborough, NZ</i>	130,-
<i>45 Chablis Jean Collet Premier Cru Montmains 2015, Burgundy</i>	165,-
<b>Bakt portobello sopp med glasert lauk og brokkolini</b> <i>sylta tomatar, søtpotetchops og bearnaisekrem</i> (3,7)	<b>245,-</b>
<i>01 Cotes de Gascogne Domiane de Saint – Lannes 2018, Frankrike</i>	110,-
<i>43 Flick Siefersheimer Silvaner Trocken 2015, Rheinhesen, Tyskland</i>	135,-



## Dessert og ost

---

<b>Kakaopavlova med sjokolade og fennikel krem, sylta kirsebær og kirsebær sorbet</b> (1,3,7)	<b>125,-</b>
<b>Molte og karamell chibboust, med pære og svart pepar salsa, kondensert melkeis</b> (3,7)	<b>125,-</b>
<b>Lett ostekrem med vanilje og sitron med sylta eple og brioch crust</b> (7)	<b>120,-</b>
<b>Konfektane våre og små søtsaker</b> (7)	<b>65,-</b>
<b>Våre iskremar og sorbetar</b> (3,7)	<b>89,-</b>
<b>Norske ostar, frukt brød og marmelader</b> (1,7)	<b>135,-</b>

## Informasjon om allergen i rettane våre

Inneheld:

1. Glutenhaldig korn (kveite, rug, bygg, havre, spelt)
2. Skaldyr
3. Egg
4. Fisk
5. Peanøtter
6. Soya
7. Mjølkk
8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt)
9. Selleri
10. Sennep
11. Sesamfrø
12. Svoveldioksyd og sulfitt
13. Lupin
14. Bløtdyr

