



Brasserimeny



Servert mellom
12.00 - 22.00

Salater, sandwichar og forrettar

Romanosalat med cæsardressing og crispkylling 230,-
Bacon, parmesanflak og brødcrisp

Romain lettuce with Ceazar dressing and crispy chicken
Baconbites, parmesan shavings and bread crisps
(1,3,7,10)

Avokado og camembert "Edel Frue" frå Tingvollst 220,-
Grilla grovt landbrød, tomatmarmelade og plommebalsamico

Avocado and camembert "Edel Frue" from Tingvoll
Grilled dark bread, tomato marmalade and plum balsamico
(1,7)

Råmarinert Frøyalaks med eple og koriander 230,-
Soyaperler og grøn peparottdressing

Raw marinated Frøya salmon with apple and cillantro
Soy pearls and green horseradish dressing
(1,3,4,6,10)

Luftig sjøkrepscappuccino suppe 245,-
Sjøkreps agnolotti og sellerirot

Fluffy langoustine cappuccino soup
Langoustine agnolotti and celleriac
(1,2,3,7,9)

Gnochi med fjordreker og grøn asparges 230,-
Ramslaukkrem og rugsmular

Gnochi with fjordshrimps and green asparagus
Wildgarlic cream and crumbs
(1,2,3,7,9,10)



Hovudrettar *Main courses*

Grilla kyllingfilét med estragon og sitron 275,-
Byggotto med jordskokk, persilleemulsjon og bakte beter

Grilled chickenbreast with tarragon and lemon
Risotto made from barley with jerusalem artichoke, parsley emulsion and baked beetroots

(1,3,7,10)

Grilla kalvmørbrad med rosmarin og sitron 310,-
Sommarkål, morkler, cavalo rape krem, muskatsjy

Grilled veal with rosemary and lemon
Summer cabbage, morels, cavalo rape cream, nutmeg gravy

(7,9)

Union cheeseburger 275,-
Servert ved sidan av: coleslaw, tomatsalsa og pommes frites

Union cheeseburger
Served on the side: coleslaw, tomato salsa and french fries

(1,3,7,10)

Kveite steikt i sprø dillskorpe 335,-
Blåskjellfrikassé og persillepuré

Halibut fried in crispy dill crust
Fricasse of mussels and parsley cream

(4,7,9)

Tomatisert sjømatgryte "bouillabaisse" 325,-
Luftig varmt flatbrød og rouille

Tomato and shellfish stew "bouillabaisse"
Fluffy warm flatbread and rouille

(1,2,3,4,9,10)

Grøn asparges risotto med grilla portobellosopp 250,-
Tomatchutney og safranolje

Risotto with green asparagus and grilled portobello
Tomato chutney and saffran oil

(9)



Pizza

Pizza Margherita Tomatsaus og fiori di latte mozzarella <i>Tomato sauce and mozzarella fiori di latte</i> (1,7)	190,-
Pizza Diavola Tomatsaus, fiori di latte mozzarella, pepperoni og raudlauk <i>Tomato sauce, mozzarella fiori di latte, pepperoni and red onion</i> (1,7)	205,-
Pizza di Mare "Geiranger" Rørosrømme, gravlaks, reker, vårlauk og dill <i>Sour cream from Røros, home cured salmon, shrimps, spring onion and dill</i> (1,2,4,7)	225,-

Siderettar *Side dishes*

Pommes frites og parmesan <i>French fries and parmesan</i> (7)	55,-
Cavalo rape krem <i>Cavalo rape cream</i> (7)	60,-
Dampa småpoteter <i>Steamed small potatoes</i>	50,-



Dessert og ost *Desserts and cheese*

Craquelin med pasjonsfruktcurd 130,-
Jordbær og karamellis

Craquelin with passionfruit curd
Strawberry, caramel ice cream

(1,3,7)

Dulcey sjokolade Cremeaux 130,-
Rabarbarakompott og ferskostis

Dulcey chocolate Cremeaux
Rhubarb compote and creamcheese ice cream

(1,3,7)

Bondepiker frå Geiranger i krumtaco 125,-
Eple, rørosrømme, kanelcrumble

Geiranger Brown Betty in taco
Apple, sour cream from Røros, cinnamon crumble

(1,3,7)

Eit utval av små søte saker 75,-
Small sweets

(1,3,7,8)

Våre iskrem og sorbetar 95,-
Lokale bær

Homemade ice cream and sherbet
Local berries

(7)

Norske ostar 140,-
Fruktbrød og tre marmelader

Norwegian cheese
Fruit bread and marmelade

(1,7)



Informasjon om allergen i rettene våre

Inneheld:

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

