



Brasseriemeny



Servert mellom
12.00 - 22.00

Salater, sandwichar og forretter

Salads, sandwiches and starters

Romanosalat med crispy kylling Bacon og crostini	235,-
<i>Romain salad with crispy chicken</i> <i>Bacon and crostini</i>	
(1,3,7,10)	
Luftig pastinakksuppe med Geirangerkjeconfit Rørosrømme og gremolata	230,-
<i>Parsnip soup with a Geiranger goat confit</i> <i>Sour cream from Røros and gremolata</i>	
(7)	
Union grava ørret og sennepsemulsjon Rugsmular, sylta løk og karse	235,-
<i>Union cured trout with mustard emulsion</i> <i>Dark bread crumbs, pickled onions and sprouts</i>	
(1,3,4,7,10)	
Felicetti med steinsopp og valnøtt Salviesmør, parmesanost	210,-
<i>Felicetti with cep and walnuts</i> <i>Sage butter, parmesan cheese</i>	
(1,7,8)	
Geiranger sandwich Grilla lyst surdeigsbrød, handpilla reker, egg, agurk og peparrot	225,-
<i>Geiranger sandwich</i> <i>Grilled light sourdough bread, hand peeled shrimps, egg, cucumber and horseradish</i>	
(1,2,3,10)	



Hovudretter *Main courses*

Langtidsbakt okse culotte med rosmarin og Tellicherry pepar 315,-
Potetpuré med Alpeost, rosenkål, kantareller og bearnaisekrem

Overnight cooked beef rump with rosmarin and Tellicherry pepper
Alp cheese potato mash, brussel sprouts, bearnaise cream

(3,7)

Krydderstekt andebryst fra Holte Gård med gresskar 295,-
Bakt løk, bønne cassoulet og kryddersjy

Fivespice duckbreast from Holte Gård with pumpkin
Baked onion, bean cassoulet and spice juice

(7)

Union burger med Verdal cheddar og sylta løk 275,-
Karamellisert løk, coleslaw, dulcita tomat og pommes med parmesan

Union burger with Verdal cheddar and pickled onions
Caramelized onions, coleslaw, dulcita tomato and French fries with parmesan

(1,3,7,10)

Lysing med urteskorpe og spinatpuré 320,-
Granateple, rosettkål og smørsjy

Hake with herb crust and pure of spinach
Pomegranate, Rosette cabbage and clarified butter

(1,4,6,7)

Frikassé på Breiflabb, sjøkreps og smørsteikt kamskjel 325,-
Rotfrukter, persillerotpuré

Fricassee of monkfish, langoustines and butterfried scallop
Roots, parsley root pure

(2,4,7,9)

Spinatrisotto og Sørlandsk Stracciatella 275,-
Rista pinjekjerner

Spinach risotto and Stracciatella from Sørland
Roasted pine nuts

(7,8)



Pizza

Pizza Margherita Tomatsaus og fiori di latte mozzarella <i>Tomato sauce and mozzarella fiori di latte</i> (1,7)	195,-
Pizza Diavola Tomatsaus, fiori di latte mozzarella, pepperoni og raudlauk <i>Tomato sauce, mozzarella fiori di latte, pepperoni and red onion</i> (1,7)	210,-
Pizza Porcini Rørosrømme, steinsopp, vårløk og timian <i>Sour cream from Røros, cep mushroom, spring onion and timian</i> (1,7)	210,-

Sideretter *Side dishes*

Pommes frites og parmesan <i>French fries and parmesan</i> (7)	55,-
Potetstappe med Alpeost <i>Alp cheese – potato mash</i> (7)	60,-
Pommes Anna <i>Pommes Anna</i> (7)	65,-



Dessert og ost *Desserts and cheese*

Sjokoladedacquoise med karamellfudge 135,-
Cappuccinois og tyttebærgelè

Chocolate dacquoise with caramel fudge
Cappuccino ice cream and lingonberry jelly

(1,3,7)

Posjert plomme med kvite sjokoladesmular 135,-
Luftig mascarpone, geitemelk og lavendelis

Poached plums with white chocolate crumble
Fluffy mascarpone, ice cream of goatmilk and lavender

(7)

Lun epleterte Tarte Tatin med rognebæris 135,-
Havresmuler og karamellsaus

Warm apple Tarte Tatin with rowanberry ice cream
Oat crumbs and caramel sauce

(1,7)

Våre iskremar og sorbetar 95,-

Homemade ice cream and sorbet

(7)

Norske ostar 140,-
Fruktbrød og tre marmelader

Norwegian cheese
Fruit bread and marmelades

(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. 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

