



Brasserimeny

Serverast mellom
12.00 - 18.00

Salater, sandwich og forrettar

Union Hotel ceasar salat <i>romanosalat, ceasardressing, brødcrisp og bacon</i>	189,-
<i>med kyllingbryst</i>	225,-
<i>med salmalaks</i>	225,-
(1,3,4,7,8,10)	
<i>04 Gini Soave Classico 2017, Veneto, Italia</i>	140,-
<i>02 Dönhoff Riesling 107, Nahe, Tyskland</i>	120,-
Geiranger sandwich, <i>grilla lyst surdeigsbrød, handpilla reker, egg, aspar- ges og peparrot</i>	220,-
(1,2,3,4,7,8,10)	
<i>02 Dönhoff Riesling 107, Nahe, Tyskland</i>	120,-
<i>03 Yealands Land Made Sauvignon Blanc 2017, Marlborough, New Zealand</i>	130,-
Spekeskinke og Camembert "Edel Frue" frå Tingvollst <i>grilla grovt landbrød, sylta tomater, honning dressing</i>	220,-
(1,3,8,10)	
<i>02 Dönhoff Riesling 107, Nahe, Tyskland</i>	120,-
<i>06 Mosbacher Pinot Noir Rosé 2017, Pfalz, Tyskland</i>	130,-
Quiche med purreløk, Jarlsberg ost og skinke, <i>grøn salat med sennepsdressing</i>	198,-
(1,3,7,8,10))	
<i>02 Dönhoff Riesling 107, Nahe, Tyskland</i>	120,-
<i>06 Mosbacher Pinot Noir Rosé 2017, Pfalz, Tyskland</i>	130,-

Informasjon om allergen i rettane våre

Inneheld:

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