

Velkommen til  
**Brasserie Normandie**  
*- din restaurant i 2. etg på Scandic Parken hotel -*



**Åpningstider**  
**Man-lør 17.30-23.00**

**Opening hours**  
**Mon-Sat 5.30-11 pm**

Adresse: Storgata 16, 6002 Ålesund  
Tlf +47 70 13 23 00  
parken@parkenhotel.no | www.parkenhotel.no

## Forretter / Starters

### **Hummersuppe**

**Serveres med hummer og blåskjell**  
Creamed lobster soup with lobster and mussels  
ALLERGENER: MLK - SKL -GLT -BLT

**Kr 154,-**

### **Grillede kamskjell**

**Serveres med blomkålkrem, parmesanaïoli, babyleafsalat og chorizo**  
Steamed mussels with cauliflower cream, parmesan aioli and chorizo  
ALLERGENER: BLT-MLK-EGG

**Kr 156,-**

### **Røkt andebryst**

**Serveres med syltet pære, blåskimmelost, valnøtter og bringebær**  
Smoked duck with pickled pear, blue cheese, walnuts and raspberry  
ALLERGENER: MLK-SVL-VALNØTT

**Kr 152,-**

## Hovedretter / Main courses

### Fisk/Fish

#### **Grillet klippfiskloin fra Jangaard**

Serveres med brandade av torsk, smørdampet purreløk, bacon og rødvincoullis  
Clip fish served with brandade, leek, bacon and redwine coullis  
ALLERGENER: FSK-MLK-SVL

**Kr 336,-**

#### **Posjert ørret**

Fylt med blåskjell, asparges og gressløk og servert med spinatkrem, grønnsakskuler og smørsaus med lakserogn  
Trout with asparagus, mussels, spinach cream, butter sauce and salmon roe  
ALLERGENER: FSK-MLK-BLT

**Kr 332,-**

#### **Parkens fisketallerken**

Utvalgte fisk og skalldyr serveres med sesongens friske grønnsaker og kremet urtesaus  
Fish platter with a variety of fish and shellfish, served with seasonal vegetables and creamed herb sauce  
ALLERGENER: FSK-MLK-BLT

**Kr 335,-**

## Hovedretter / Main courses

### Kjøtt / Meat

#### Oksefilet

Serveres med sennepsløk, ovnsstekte rotgrønnsaker, bakt kirsebærtomat og kremet peppersaus

Fillet of beef served with mustard onion, oven baked root vegetables, baked cherry tomatoes and creamed pepper sauce

ALLERGENER: MLK-SNP-SELLERI

Kr 337,-

#### Hjortefilet

Serveres med eple og rødløskompott, sellerikrem, frisk asparges, ristet skogsopp og sherry

Fillet of deer served with compote of apples and red onions, celery cream, fresh asparagus, sautéed mushrooms and sherry gravy

ALLERGENER: MLK-SVL-SELLERI

Kr 342,-

#### Potetvalg / Choice of potatoes

- Råstekte potetbåter med hvitløksolje og maldonsalt -  
Potato boats made with garlic oil and maldon salt

- Roswald poteter stekt med hvitløksolje, timian og maldon salt -  
Roswald potatoes made with garlic oil, thyme and maldon salt

- Fløtegratinerte poteter -  
Potatoes au gratin  
ALLERGENER: MLK

## Dessertes / Deserts

### **Espresso panna cotta**

**Serveres med hvit sjokoladesaus, friske bringebær og kokos-sorbet**

Espresso flavored panna cotta, served with white chocolate sauce, fresh raspberries and coconut sorbet

ALLERGENER: MLK-Kan inneh. spor av nøtter

**Kr 153,-**

### **After Eight Sjokolademousse**

**Serveres med friske bær, ristede pistasjnøtter og jordbærcoulis**

After Eight chocolate mousse served with fresh berries, toasted pistachios and strawberry coulis

ALLERGENER: MLK -EGG-PISTASJNØTT-Kan inneh. spor nøtter

**Kr 155,-**

### **Crème brûlée**

**Serveres med friske bær og sorbet**

Crème brûlée served with fresh berries, cherry coulis and sorbet

ALLERGENER: MLK- EGG

**Kr 154,-**

## 4 retters meny / 4 course menu

### **Hummersuppe**

**Serveres med hummer og blåskjell**  
Creamed lobster soup with lobster and mussels  
ALLERGENER: MLK - SKL - GLT - BLT

### **Grillede kamskjell**

**Serveres med blomkålkrem, parmesanaioli, babyleafsalat og chorizo**  
Steamed mussels with cauliflower cream, parmesan aioli and chorizo  
ALLERGENER: BLT-MLK-EGG

### **Hjortefilet**

**Serveres med eple og rødløkskompott, sellerikrem, frisk asparges, ristet skogsopp og sherry**  
Filet of deer served with compote of apples and red onions, celery cream, fresh asparagus, sautéed mushrooms and sherry gravy  
ALLERGENER: MLK-SVL-SELLERI

### ***Eller***

### **Grillet klippfiskloin fra Jangaard**

**Serveres med brandade av torsk, smørdampet purreløk, bacon og rødvincoullis**  
Clip fish served with brandade, leek, bacon and redwine coullis  
ALLERGENER: FSK-MLK-SVL

### **Espresso panna cotta**

**Serveres med hvit sjokoladesaus, friske bringebær og kokos-sorbet**  
Espresso flavored panna cotta, served with white chocolate sauce, fresh raspberries and coconut sorbet  
ALLERGENER: MLK-Kan inneh. spor av nøtter

**4 retters meny kr 595,-**

## Allergenliste /List of allergens Forkortelser – abbreviations

- GLT** gluten  
**FSK** fisk - fish  
**EGG** egg - eggs  
**SOY** soya - soy  
**MLK** melk - milk  
**NTR** nøtter - nuts  
**SLR** selleri - celery  
**LPN** lupin - lupinus  
**SMF** sesam - sesame  
**BLT** bløtdyr - Mollusca  
**SKL** skalldyr - shellfish  
**SNP** sennep - mustard  
**PNT** peanøtter - peanuts  
**SVL** svoveldioksid og sulfitter - sulfur dioxide