

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, parmesanaioli, 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,-

SCANDIC
 ★ ★ ★ **KLASSIKERE** ★ ★ ★
 SCANDIC CLASSICS

All ære til nye retter, men det er få ting som slår følelsen av en vellaget klassiker.
Nothing wrong with new dishes, but few things beat the feeling of a well made classic.

CÆSARSALAT
CAESAR SALAD 99

Romanosalat med økologiske brødkrutonger og friskhøvlet Parmesan. Vendt i vår egen Cæsardressing.

Romaine lettuce with organic croutons and freshly shaved Parmesan. Tossed in our own Caesar dressing.

 **TILVALG / TOP YOUR DISH**

Kylling <i>Chicken</i>	69
Reker <i>Shrimps</i>	39
Bacon <i>Bacon</i>	29

BIFF CAFÉ DE PARIS 200 G 299
STEAK CAFÉ DE PARIS 300 G 379

Grillet ytrefilet med langtidsbakte cherrytomater og Café de Paris smør. Serveres med smørristede poteter med rucicola og havsalt.

Sirloin steak with slow-baked cherry tomatoes and Café de Paris butter. Served with butter fried potatoes tossed in rocket and sea salt.

 **TILVALG / TOP YOUR DISH**

Liten Cæsarsalat <i>Mini Caesar salad</i>	29
Bearnaisesaus <i>Béarnaise sauce</i>	29
Peppersaus <i>Pepper sauce</i>	29
Rødvinssaus <i>Red wine sauce</i>	29

BURGER & FRIES 189

Black Angus burger med nybakt, økologisk focaccia og en unik "top secret" dressing.

Black Angus beef burger on baked, organic focaccia and a unique "top secret" dressing.

 **TILVALG / TOP YOUR DISH**

Ost <i>Cheese</i>	19
Bacon <i>Bacon</i>	19
Løkringer <i>Onion rings</i>	19
Jalapenos <i>Jalapenos</i>	19

SJOKOLADE TRIFLE
CHOCOLATE TRIFLE 59

Ingrediensene sier alt: Lys og luftig sjokolade-mousse, hvit mascarpone-mousse, marengs, biscotti, jordbær og banan. Når du er ferdig, skal du ikke se bort ifra at du har lyst på en til!

The ingredients say it all: Light and fluffy chocolate mousse, white mascarpone mousse, meringue and biscotti pieces, strawberries and bananas. When you're done, chance is you might order another one!

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