

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,-

Creme brulèe

Serveres med friske bær og sorbet

Crème brulee served with fresh berries, cherry coulis and sorbet

ALLERGENER: MLK- EGG

Kr 154,-

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