

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

Kremet hummersuppe

Garnert med hummer, vårløk og butterdeigsløkk

Creamed lobster soup garnished with lobster, spring onion and a puff pastry lid

ALLERGENER: SKL- GLT(HVETE)-MLK- EGG

Kr 157,-

Kryddersild

Serveres på potetvaffel med rødbeter, løk og rømme

Spiced herring severed on potato waffle, with red beets, onion and sour cream

ALLERGENER: FSK-MLK

Kr 153,-

Hjemmelaget gravlaks

Serveres med dillstuede poteter og sennepssaus

Homemade gravlax served with dill stewed potatoes and mustard sauce

ALLERGENER: FSK – MLK -SNP

Kr 154,-

Rakfisk fra Valdres

Serveres på tradisjonelt vis med løk, rømme, flatbrød, og mandelpotet

Rakfish served in the traditional way with onions, sour cream, flat bread,
and almond potatoes

ALLERGENER: FSK -ML K-HVETE

Kr 155,-

Hovedretter / Main courses

Fisk/Fish

Dampet klippfiskloin

Serveres med ertekrem, gulrotkrem, asparges og bacon-chorizosjy
Steamed klippfish loin served with creamed peas, carrot cream, asparagus
and bacon-chorizo gravy
ALLERGENER: FSK -MLK

Kr 338,-

Lutefisk fra Brødrene Berg i Lofoten

**Med tradisjonelt tilbehør, sprøstekt bacon, ertestuing, sennepsaus, flatbrød
og mandelpoteter**

Norwegian Lutefish served the traditional way with bacon, pureed peas,
mustard sauce, flatbread and potatoes
ALLERGENER: FSK - GLT(HVETE) - SNP -MLK

Kr 475,-

Rakfisk

Serveres med løk, rømme, flatbrød og mandelpotet

Traditional Norwegian dish, Rakfish served with onion, sour cream, flatbread and potatoes
ALLERGENER: FSK- MLK - GLT(HVETE)

Kr 345,-

Parkens fisketallerken

Ett utvalg av fisk serveres med kamskjell, blåskjell, friske grønnsaker og skalldyrsaus

Fish platter with a selected variety of fish, served with scallops, blue mussels,
fresh vegetables and shellfish sauce
ALLERGENER: FSK- MLK - SKL-BLT

Kr 338,-

Hovedretter / Main courses

Kjøtt / Meat

Juletallerken

Med pinnekjøtt, svineribbe, vossakorv, fåremør, medisterkake, rødkål, surkål, kålrotstappe og mandelpoteter

Christmas platter. The traditional Norwegian Christmas dinner of steamed ribs of mutton, pork ribs, sausage, pork patties, ruby red kraut, sauerkraut and almond potatoes

ALLERGENER: SVL - MLK

Kr 398,-

Pinnekjøtt-tallerken

Serveres med pinnekjøtt, fåremør, medisterkake, kålrotstappe, surkål, rødkål og mandelpoteter

Traditional Norwegian meal of salted and steamed ribs of mutton, served with sausage, pork patties, mashed rutabaga, ruby red kraut, sauerkraut and almond potatoes

ALLERGENER: SVL - MLK

Kr 398,-

Hjortefilet

Serveres med rosenkål bon femme, soppsuing og fløtesaus

Fillet of deer with Brussel sprouts bon femme, creamed mushrooms and cream sauce

ALLERGENER: MLK

Kr 342,-

Oksefilet

Serveres med rotgrønnsakskrem, grillede aspargestopper, glassert sjalottløk og skogsoppsaus

Fillet of beef served with creamed root vegetables, grilled asparagus tips, glazed charlottes and mushroom sauce

ALLERGENER: MLK

Kr 337,-

Poteter / 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 / Desserts

Hjemmelaget karamellpudding

Serveres med cognac-krem , friske bær og karamellsaus

Homemade caramel pudding, served with cognac flavored cream and caramel sauce

ALLERGENER: MLK-EGG - SVL

Kr 151,-

Multeparfait

Serveres på pepperkakebunn med lakka-marinerte multer og karamellisert fiken

Cloudberry parfait, served with liqueur marinated cloud berries and caramelized figs

ALLERGENER: MLK - GLT(HVETE) - SVL

Kr 156,-

Riskrem

Serveres med gløggmarinerte kirsebær, krumkake med sjokolade og valnøttcrunch

Rice cream served with mulled wine marinated cherries, traditional pastry dipped in chocolate and walnut crunch

ALLERGENER: MLK - GLT(HVETE) - VALNØTT(kan inneholde spor av nøtter)

Kr 153,-

Konfektkake

Serveres med vaniljeis og multecoulis

Confectionary chocolate cake served with vanilla ice cream and cloudberry coulis

ALLERGENER: MLK - EGG -GLT - NTR(kan inneholde spor av nøtter)

Kr 145,-

4 retters meny / 4 course menu

Hjemmelaget gravlaks

Servert med dillstuede poteter og sennepssaus

Homemade gravlax served with dill stewed potatoes and mustard sauce

ALLERGENER: FSK - MLK - SNP

Kremet hummersuppe

Garnert med hummer, vårløk og butterdeigsløkk

Creamed lobster soup garnished with lobster, spring onions and a puff pastry lid

ALLERGENER: SKL- MLK - EGG -GLT(HVETE)

Hjortefilet

Serveres med rosenkål bon femme, soppstuing og fløtesaus

Fillet of deer with Brussel sprouts bon femme, creamed mushrooms and cream sauce

ALLERGENER: MLK

Multeparfait

Serveres på pepperkakebunn med lakka-marinerte multer og karamellisert fiken

Cloudberry parfait, served with liqueur marinated cloud berries and caramelized figs

ALLERGENER: MLK - SVL -GLT (HVETE)

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