



Broen Bar

Kveldsmeny

Skåret norsk og internasjonal spekemat

oliven, brød, smør og aioli

Inneholder: melk, egg, hvete, sennep og sulfitt

185,-

Biff tartar av Trøndelagfe

rødbete, sylteagurk, kapers, løk, pepperrot og eggeplomme,
smør og brød

100g 185,-

200g (som hovedrett) 315,-

200g kommer med pommes frites og småsalat

Vil du blande selv?

Inneholder: egg, sulfitt, melk, hvete

Moules frites

blåskjell fra Åfjord, Lamo Wit-øl, smør og fløte,
sprø pommes frites, brød og aioli

Inneholder: melk, bløtdyr, hvete, sennep, sulfitt

205,-

Taskekrabbe fra Hitra

salat av krabbe, krokett,

eple og pepperrot

Inneholder: gluten, skalldyr, egg, sennep, selleri, soya, melk, hvete

195,-

Grillet kalveculotte fra Åsen

kål fra Frosta, aspargesbønner og purreløk,

saltbakt mandelpotet fra Kvikne,

oksesjy med brunet smør

Inneholder: melk, egg

375,-

Bouillabaisse

klassisk fransk fiskesuppe fra Marseille,

stekt kveite og sjøkreps fra Frøya,

rouille og surdeigsbrød

Inneholder: melk, hvete, soya, fisk, skalldyr, egg, bløtdyr

325,-



Broen Bar

Pannestekt torsk

erter, bacon, løk,
potetpure tilsmakt estragon,
smørsaus med ørretrogn og eple
Inneholder: melk, bløtdyr, fisk, selleri

345,-

I det grønne

stekt gnocci med spinat,
sopp og syltet løk,
parmesansaus, parmesan crisp og karse
Inneholder: melk, hvete

*Vi kan også lage denne retten vegansk om du ønsker.
Da kommer retten med en annen saus og crisp.*

265,-

Fransk ost

Vi finner den mest modne osten vi har på kjøp
Hjemmelagd marmelade og nøttesprøtt
Inneholder: melk, nøtter, gluten, rye

165,-

Hvitsjokolade

i kombinasjon med sesongens bær,
sorbet og berlinerbolle
Inneholder egg, melk, hvete

135,-

Epleterte

Vanilje-is eple og mandel crumble
Inneholder: hvete, egg, melk, mandel

165,-



Broen Bar

Evening menu

Slices of Norwegian and international cured meat

olives, bread, butter, aioli

Contains: milk, egg, wheat, mustard, sulfite

NOK 185

Beef tartar from Trøndelag

beets, gherkin, capers, onions, horseradish, yolk,
bread and butter

100 gr NOK 185

200 gr (as main course) NOK 315

200 gr is served with fries and salad

Want to mix your self?

Contains: egg, sulfite, milk, wheat

Moules frites

mussels from Åfjord, Lamo Wit-beer, butter and cream,
crispy fries, bread and aioli

Contains: milk, molluscs, wheat, mustard, sulfite

NOK 205

Crabs from Hitra

salad from crabs, croquettes,
apple and horseradish

Contains: gluten, shellfish, egg, mustard, celery, soy, milk, wheat

NOK 195

Grilled veal culotte from Åsen

cabbage from Frosta, French beans, leek,
salt baked almond potato from Kvikne,
browned butter with broth

Contains: milk, egg

NOK 375

Boullabaisse

classic French fish soup from Marseille,
fried halibut and crayfish from Frøya,
rouille and sourdough bread

Contains: shellfish, fish, milk, wheat, egg, mustard, soy, molluscs

NOK 325



Broen Bar

Panfried cod

pies, bacon, onions,
potato pure with estragon,
butter sauce with roe from trout and apple

Contains: milk, molluscs, fish, celery

NOK 345

Green

fried gnocchi with spinach, mushroom, pickled onions,
parmesan sauce,
parmesan, crisp, cress

(can also be made as a vegan dish, served with an alternative sauce and crisp)

Contains: milk, wheat

NOK 265

French cheese

the best cheese from the kitchen
homemade marmalade and crispy nut bread

Contains: milk, nuts, gluten, rye

NOK 165

White chocolate

combined with this seasons berries,
sorbet and Berlin doughnut

Contains: egg, milk, wheat

NOK 135

Apple tart

vanilla ice cream and almond crumble

Contains: wheat, egg, milk, almond

NOK 165