

# Velkommen til bords hos oss på Scandic Brennemoen.

I våre menyer finner du gode råvarer fra Østfold og omegn.

Saftig Livèche kylling fra nærområdet, brød lager vi med spelt fra Norsk Urkorn i Trøgstad, spekemat fra Felonis Spekehus, norske grønnsaker etter årstiden, oster fra Rygge meierier, prisbelønt honning fra Kjartans Honning og Norges beste sorbet fra Bamsrudlåven i Mysen. Vi serverer øl fra Slakterens Bryggerhus i Mysen og vi kan tilby safter fra Askim Bærpresseri.



## Småretter

Hjemmelaget urkornsbrød med vårløksmør (G.M)

80,-

Cæsarsalat med stekt Liveche kylling, vår egen dressing, parmesan og krutonger (G.M.E.)

235,-

forrett 135,-

Granbarens blomkålsuppe med Felonis crispy spekebog og

Urteolje serveres med brød (M)

195.-

forrett 125.-

Scandic burger med ost, tomat, syltet rødløk, pommes frites og aioli (G.M.E)

Kan også fås som Emrahs hjemmelagde veggie burger (G.M.E)

275,-

Løkringer (g) 80,-

Pommes frites 75,-

## Hovedretter

Grillet indrefilet med stekt sopp, erter og pastinakk-krem,

Granbarpotet, neper og bearnaise. (M.E)

200 gram 445,- / 300 gram 505,-

Liveche kylling Ballotine serveres med rød krem, aspargesbønner,  
fløtesaus og Granbarpotet (M)

335,-

Ovnsbakt torsk med feta- og tomattapinade, erterotkrem,

Granbarpotet og basilikumsaus (M)

345.-

Urtegrillet lammefilet serveres med Granbarpotet,  
pastinakk-og rødbetkrem bakte neper, rødvin og rosmarinsjy. (M)

375.-

## Barnemeny

Junior burger med ost, salat, pommefrites og ketchup (G.M)

125,-

Hjemmelaget urkornpizza med grillet liveche kylling ost og t

omatsaus (G.M)

## Dessert

Granbarens hjemmelagede eplecrumble med vaniljeis (G.M.E)

155,-

Ann Maries hjemmelagde sjokolade og passjonsfruktdrøm med  
Bamsrudlåvens solbærsorbet. (M.E.G.SM.MD.P)

155,-

Kuleis: velg mellom, vaniljeis eller bjørnebærsorbet og/eller

eplesorbet fra Bamsrudlåven (M.E)

85,-

Allergier: melk (M), egg (E), hvete/gluten (G), skalldyr(S), fisk(F), selle-  
ri (SE), sennep (SN) sesam (SM) mandel (MD) Peanøtter(P)

## Welcome to our restaurant at Scandic Brennemoen.

In our menus you will find good ingredients from Østfold and the surrounding area.

Juicy Liveche chicken from the local area, homemade bread with spelled flour from Norsk Urkorn in Trøgstad, cured meat from

Felonis Spekehus, Norwegian seasonal vegetables, a variety of cheeses from Rygge dairies, award-winning honey from Kjartans Honning and Norway's best sorbet from Bamsrud farm in Mysen. We serve beer from Slakterens Brygghus in Mysen and we can offer juices from Askim Bærpresseri.

For drinks, see separate menu.



## Small dishes/starters

Homemade first-grain bread with spring onion butter. (G.M)

80,-

Caesar salad with Liveche chicken, tossed in our dressing with Parmesan and croutons (G.M.E)

235,-

as a starter 135,-

Creamy cauliflower soup

with Feloni's crispy cured ham and herbal oil

served with bread (M)

175,-

as a starter 90,-

Scandic burger with cheese, tomato, pickled red onion, french fries and aioli (G.M.E)

Can also be made as Emrahs homemade Veggieburger (G.M.E)

275,-

Onion rings (g) 80,-

French fries 75,-

## Main Courses

Grilled tenderloin with fried mushrooms, peas and parsnip cream,  
turnips, grilled potato skewers and béarnaise. (M.E.)

200 grams 435,-

300 grams 505,-

Liveche chicken Ballotine with red cream

asparagus beans, cream sauce

potato skewers. (M)

335,-

Oven-baked cod with feta and tomato tapenade, pea root cream,  
potato skewers and basil sauce. (M)

345,-

Herb-grilled lamb fillet with parsnip and beetroot cream, baked

Turnips, red wine and rosemaryfond (M)

375,-

## Childrens Menu

Junior burger with cheese, salad, fries and ketchup (G.M)

125,-

Homemade first-grain pizza with grilled Liveche, cheese and tomato  
sauce. (G.M)

125,-

## Dessert

Homemade apple crumble with vanilla ice cream (E.G.)

155,-

Ann Maries homemade chocolate and passion fruit dream with  
Bamsrudlåvens blackcurrant sorbet. (M.E.G.SM.MD.P)

155,-

A scoop of ice cream, your choice, vanilla icecream, apple sorbet or  
blackberry sorbet from Bamsrud farm (M.E.)

85,-

Allergies: milk (M), egg (E), wheat/gluten (G), shellfish (S), fish (F),  
celery (SE), mustard (SN) sesam (SM) almond (mMD) peanuts (P)