

Childrens Menu

Junior burger with cheese, salad, fries and ketchup (g.m.)

140,-

Homemade first-grain pizza with grilled Livèche, cheese and tomato sauce (g.m)

140,-

Dessert

Homemade apple crumble served with vanilla ice cream (m.e.g)

155,-

Chocolate tart with dark chocolate garnach.
served with cherry compote and sorbet (m.e.g)

155,-

Chocolate fondant with vanilla ice cream (g.m.e)

155,-

Homemade coffee panna cotta served with sorbet and almond biscuits

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(md)

Velkommen til bords hos oss på Scandic Brene.

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, prisbelønnet 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.

For drikke, se egen meny.



GRANBAR

RESTAURANT & BAR

Småretter

Hjemmelaget urkornsbrød med vårløksmør (g.m)

80,-

Gransbarens kremede blåskjellsuppe

serveres med brød (g.m.s)

forrett 135,-/235,-

Kokkens Cæsarsalat

Romanosalat vendt i Cæsardressing servert med Livèche kyllinfillet,

Felonis spekebog og krutonger (g.m.e.f)

forrett 150,-/260,-

Brennemoens fisk- og skalldyrpasta

serveres med frisk salat og brød (f.m.g.s)

270,-

Scandic burger (170 gr.) serveres 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,-

Allergier: melk (m), egg(e), hvete/gluten(g), skalldyr(s), fisk(f),
selleri(se), sennep(sn) sesam(sm) mandel(md)

Main Courses

Grilled tenderloin served with seasonal vegetables,

hasselback potatoes and béarnaise (m.e)

200g. 460,-

300g. 530,-

Oven-baked flounder fillet

served with spinach and parsnip cream, cured ham, almond crunch,

hasselback potato and shellfish sauce (f.m.s.md)

375,-

Cheese au gratin chicken panettes of Livèche chicken

served with cauliflower cream, spicy tomato sauce and bulgur pilaf

(m.g)

385,-

Herb roast lamb fillet served with cauliflower cream, grilled vegetables,

bulgur pilaf Harissa and yogurt

445,-

Allergies: milk (m), egg (e), wheat/gluten (g), shellfish (s), fish (f),
celery (se), mustard (sn) sesam (sm) almond (md)

Small dishes/star te rs

Homemade first-grain bread with spring onion butter (g.m)

80,-

Granbaren's creamy mussel soup

Served with bread (g.m)

As a starter 135,-/235,-

Chef's Caesar salad

Romano salad tossed in Caesar dressing served with Livèche chicken

Feloni's cured meats and croutons (g.m.e.f)

As a starter 150,-/260

Brennemoen's fish and shellfish pasta

served with fresh salad and bread (f.m.g.s)

270,-

Scandic burger(170gr.) 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,-

Hovedrette r

Grillet indrefilet serveres med sesongens grønnsaker, hasselbackpotet og bearnaise (m.e)

200 gram 460,-

300 gram 530,-

Ovnsbakt flynderfilet serveres med spinat- og pastinakkrem, spekebog, mandelcrunch, hasselback potet og skalldyrsaus (f.m.s.md)

375,-

Ostegratinert kyllingpannet av Livèchekylling

serveres med blomkålkrem, spicy tomatsaus og bulgur pilaf (m.g)

385,-

Urtestekt lammefilet serveres med blomkålkrem, grillede grønnsaker, bulgur pilaf Harissa og yoghurt (m.g)

445,-

Allergier: melk(m), egg(e), hvete/gluten(g), skalldyr(s), fisk(f), selleri(se), sennep(sn) sesam(sm) mandel(md)

Barnemeny

Junior burger med ost, salat, pommefrites og ketchup (g.m)

140,-

Hjemmelaget urkornpizza med grillet liveche kylling ost og tomatsaus (g.m)

Desse r t

Granbarens hjemmelagde eplecrumble

Serveres med vaniljeis (m.g)

155,-

Granbarens sjokoladeterte med mørk sjokoladegarnache serveres med kirsebærkompott og sorbet (m.e.g)

155,-

Sjokoladefondant med vaniljeis (g.m.e)

155,-

Hjemmelaget kaffepannacotta

serveres med sorbet og mandelkjeks (m.g)

155,-

To kuler is: velg mellom, vaniljeis eller bjørnebærsorbet og/eller eplesorbet fra Bamsrudlåven (m.e)

Allergier: melk(m), egg(e), hvete/gluten(g), skalldyr(s), fisk(f), selleri(se), sennep(sn) sesam(sm) mandel(md)

Welc ome to our restaurant at Scandic Brennemoen.

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

Juicy Livèche 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.



GRANBAR

RESTAURANT & BAR