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. For drikke, se egen meny.

GRANBAR

RESTAURANT & BAR

Småretter

Hjemmelaget urkornsbrød med vårløksmør (g.m)

85,-

Lefserull med gravet laks og pepperrotkrem (g.m)

155,-

Brennemoens Andesalat med friske blader, appelsin, valnøtter, feta, granateplesalsa og honningviniagrette.

Serveres med brød. (s.m.n.g)

Forrett 145,-

Hovedrett 280,-

Sous-chefens fyldige gulasjsuppe av storfekjøtt og grønnsaker.

Serveres med brød. (g)

Forrett 150,-

Hovedrett 280,-

Scandic burger serveres med ost, tomat, syltet rødløk,

pommes frites og aioli (g.m.e)

Kan også fås som Emrahs hjemmelagde veggie burger (g.m.e)

290,-

Løkringer (g.e) 90,-

Pommes frites 85,-

Bacon 50,-

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

Hovedrett

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

200 gram 490,-

300 gram 570,-

Sprøbakt kveitefilet med sesongens grønnsaker, potetmos, granateple salsa og soyasmør. (f.m)

475,-

Tradisjonell juletallerken med svineribbe, medisterkaker, julepølse,

surkål, rødkål og julesaus (m)

435,-

Pinnekjøtt serveres med rotmos, saus og poteter

485,-

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

GRANBAR

RESTAURANT & BAR

Barnemeny

Junior burger med ost, salat, pommes frites og ketchup

Kan også fås som vegetarburger (g.m)

160,-

Fish & chips (g.m.f)

160,-

Dessert

Granbarens hjemmelagde lune kirsebærpai med vaniljeis. (g.m.e)

165,-

Varm sjokoladefondant med vaniljeis (g.m.e)

165,-

2 kuler vaniljeis eller sorbet fra Bamsrudlåven (m.e)

97,-

Riskrem med bærsaus (m.e)

145,-

Tilslørte julepiker (m.g)

145,-

Karamellpudding med karamellsaus og krem (m.e)

145,-

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

Welcome 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 varity of cheeses from Rygge dairies, award-winning honey from Kjartans Honney and Norway's best sorbet from Bamsrud farm in Mysen. We serve beer from Slakterens Brewery in Mysen and we can offer an assortment of juices from Askim Bærpresseri.

For drinks, see separate menu.

GRANBAR

RESTAURANT & BAR

Main Courses

Grilled tenderloin served with seasonal vegetables, mashed potatoes and bèarnaise sauce. (m.e)

200 grams 490,-

300 grams 570,-

Crispy baked halibut fillet with seasonal vegetables, mashed potatoes, pomegranate salsa and soy butter. (f.m)

475,-

Traditional Christmas plate with pork belly, medister patties, Christmas sausage, traditional cabbage, gravy and potato (m)

435,-

Salt-cured Lamb ribs with root mash, sauce and potato

485,-

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

GRANBAR

RESTAURANT & BAR

Small dishes/starters

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

85,-

Lefse roll with pickled salmon and horseradish cream (g.m)

155,-

Brennemoen`s duck salad with fresh leaves, orange, walnuts, feta, pomegranate salsa and honey vinaigrette. Served with bread. (s.m.n.g)

As a starter 145,-

Main course 280,-

The sous-chefs rich goulash soup of beef and vegetables.

Served with bread. (g)

As a starter 150,-

Main course 280,-

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.)

290,-

Onion rings (g) 90,-

French fries 85,-

Bacon for burgers 50,-

Childrens Menu

Junior burger with cheese, salad, fries and ketchup

Also available as a vegetarian burger (g.m.)

160,-

Fish & chips (g.f)

160,-

Dessert

Granbaren`s homemade warm cherry pie with vanilla ice cream. (g.m.e)165,-

Warm chocolate fondant with vanilla ice cream. (g.m.e)

165,-

Two scoops of vanilla ice cream or sorbet from

Bamsrud farm (m.e)

97,-

Creamy rice with berry sauce. (m.e)

145,-

Caramel pudding with caramel sauce and cream. (m.e)

145,-

Veiled Christmasmaide (m.g)

145,-

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