

A decorative border surrounds the central text, composed of a repeating pattern of green forks and orange knives arranged in a grid-like fashion.

QUALITY HOTEL ÅLESUND

FORRETT / STARTERS

FISKESUPPE / FISH SOUP 165 KR

Kremet fiskesuppe med sesongens fisk og skalldyr, dillolje, godt brød og smør

Inneholder : fisk ,skalldyr, laktose, gluten, selleri

Creamy fish soup with seasonal fish and shellfish, dill oil, bread and butter

TRONFJELL SPEKESKINKE / CURED HAM 155 KR

Modnet ost, kapers, ruccula og fiken vinaigrette

Inneholder : laktose

Norwegian cured ham served with aged cheese, capers, arugula and fig vinaigrette

VINTERSALAT / WINTER SALAD 155 KR

Spinat, tranebær, krydrede nøtter og fetaost

Inneholder : nøtter, laktose

Spinach, cranberries, spiced nuts and feta cheese

HVITLØKSBRØD / GARLIC BREAD 145 KR

Surdeigsbaguette gratinert med hvitløk, urter og cheddar serveres med tomatsalat

Inneholder : gluten, laktose

Sourdough baguette gratinated with garlic, herbs and cheddar cheese served with tomato salad

HOVEDRETT KJØTT / MAIN MEAT

ENTRECOTE 375 KR

Marinert entrecote serveres med asparges, bakte cherrytomater, krydret peanøttsmør og fries

Inneholder : laktose, nøtter

Marinated rib eye steak served with asparagus, baked cherry tomato, spicy peanut butter and fries

DÅHJORT / DEER 385 KR

Indrefilet av dåhjort serveres med soppfrikasse, pastinakk og potetpure, ripsgele og solbærsaus

Inneholder : laktose

tenderloin of deer served with seasonal mushrooms, parsnip and potato pure, currant jelly and black currant sauce

HOVEDRETT VEGETAR / MAIN VEGETERIAN

GULROTMEDALJONG/CARROT MEDALLION 295 KR

Serveres med spicy tomatisert tagliatelle, grilla grønnsaker og parmesan

Inneholder : gluten, egg, laktose

Served with spicy tagliatelle, grilled vegetables and parmesan cheese

HOVEDRETT FISK / MAIN FISH

KLIPPFISK & CHIPS 310 KR

Vår egen vri på fish & chips serveres med ertepure, trøffelmajones og fries

Inneholder : fisk, gluten, egg

Our own twist on the traditional fish & chips served with pea pure, truffle mayo and fries

DAGENS FISK / CATCH OF THE DAY 355 KR

N` dujabakt dagens fisk serveres med hvit bønnestuing, persille og sitrongremolata og amandinepotet

Inneholder : fisk

N` duja baked fish served with white bean stew, parsley and lemon gremolata and potatoes

PEPPERKRABBE / PEPPER CRAB 410 KR

Krabbe fra Hitra serveres i kraftig peppersaus med sidesalat og baguette

Inneholder : skaldyr, selleri, soya, gluten

Norwegian crab served in spicy pepper sauce with salad and baguette

KLIPPFISK 375 KR

Grillet klippfisk serveres med gnocchi, lun tomatsalat, rouille og pistasjpesto

Inneholder : fisk, gluten, egg, nøtter

Grilled klippfish served with gnocchi, warm tomato salad, rouille and pistachio pesto

BURGER

HAMBURGER 275 KR

Saftig biffburger på brioche serveres med crispy salat, tomat, rødløk, syltet agurk, karamellisert løk, cheddar og criss cross fries

Velg mellom trøffelmajones, aioli og srirachamajones

Inneholder : gluten, egg, melk

Juicy beef burger served on brioche with salad, tomato, red onion, pickles, caramelized onion, cheddar and criss cross fries

Choose from truffle mayo, aioli and sriracha mayo

VEGETARBURGER / VEGGIE BURGER 235 KR

Vegetarburger på brioche serveres med crispy salat, tomat, rødløk, syltet agurk, karamellisert løk og criss cross fries

Velg mellom trøffelmajones, aioli og srirachamajones

Inneholder : gluten, melk, egg

Veggie burger served on brioche with salad, tomato, red onion, pickles, caramelized onion and criss cross fries

Choose from truffle mayo, aioli and sriracha mayo

EXTRA / ADD ONS

BACON 20 KR

- Legg til saftig bacon på burgeren
- Add juicy bacon to your burger

OST / CHEESE 20 KR

- Legg til enda mer engelsk cheddar på burgeren
- Add extra english cheddar on your burger

SAUCE 20 KR

- Trøffelmajones, aioli eller srirachamajones
- Truffle mayo, aioli or sriracha mayo

JALAPENO POPPERS 45 KR / 85 KR

- Velg mellom tre eller seks stk
- Choose from three or six pieces

FRIES 99 KR

- Skål med fries
- Bowl of fries

TORTILLA & SALSA 75 KR

- Crispy tortilla chips og salsa
- Crispy tortilla chips with salsa

DESSERT

SJOKOLADEFONDANT / CHOCOLATE FONDANT 165 KR

Serveres med vaniljeiskrem, salt karamell og bær

Inneholder : egg, gluten, laktose

Served with vanilla ice cream, salty caramel and berries

OSTEKAKE / CHEESECAKE 155 KR

Bakt ostekake med kirsebær

Inneholder : gluten, laktose, egg

Baked cheese cake with cherry

SORBET OG MAKRONER / SORBET AND MACARONS 155 KR

Dagens utvalg av sorbet og makroner

Inneholder : egg, nøtter

Today's assortment of sorbet and macarons.

MUSSERENDE/ SPARKLING

CASTELLBLANC ORGANIC BRUT NATURE

Spania, Cava

Strågul farge med skjær av grønt. Flotte, langvarige bobler. Ren nese med aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst. Rund og behagelig i munnen.

120 KR/GLASS 615 KR/BOTTLE

BOTTEGA PROSECCO DOC BRUT

Italia, Veneto

Lys strågul med gyldne streif. Fruktig nese med florale toner. Frisk og elegant med behagelig syre.

125 KR/GLASS 625 KR/BOTTLE

BONNET GRANDE BRUT RESERVE

Frankrike, Champagne

Frisk med saftig preg av modent eple og sitrus, innslag av kjeks og mineraler. Kremet brus.

990 KR/BOTTLE

HVITVIN/ WHITE WINE

VALPANTENA AP BIANCO

Italia, Veneto

Lys strågul farge. Lett mineralsk og fruktig og floral på nesen. Frisk og bløt med smak av gule frukter. Middels konsentrasjon, god mineralitet og hint av sitron. Velbalansert.

125 KR/GLASS 600 KR/BOTTLE

GNARLY HEAD CHARDONNAY

USA, California

Lys gul farge. Aroma av sitronskall, cantaloupe melon og hint av vanilje. Robust smak av apple og kake. Middels fyldig.

138 KR/GLASS 675 KR/BOTTLE

DOMÄNE WACHAU FEDERSPIEL TERRASSEN GRÜNER VELTLINER

Østerrike, Niederösterreich

ar gul grønn farge. Aroma av grønne epler, hvit pepper, hint av mango og toner av urter. Medium kropp med frisk syre, fersk frukt, hvit pepper og mineralske toner i finsh.

675 KR/BOTTLE

DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS

Frankrike, Burgund

Spenstig og fruktig vin med fin syre og mineralske elementer. Fyldig og elegant smaksbilde med flott druekarakter. En meget vellaget Chablis.

160 KR/GLASS 790 KR/BOTTLE

DOPFF & IRION CUVÉE RENÉ DOPFF RIESLING

Frankrike, Alsaca

Lys gul i fargen. Meget aromatisk. Tørr smak med litt lette kryddertoner, pære, honning og sitron. Lang, frisk ettersmak.

140 KR/GLASS 695 KR/BOTTLE

BOLLA SOAVE 250 ML

Italia, Veneto

Strågul farge, frisk, fruktig smak med hint av melon, pære og ananas.

235 KR/BOTTLE

*All vin inneholder sulfitter/ All the wines include sulfites.

RØDVIN/ RED WINE

VALPANTENA PERGOLINO ROSSO

Italia, Veneto

Rubinrød fagre. Duft av villbær, urter og røde frukter. Frisk og fruktig smak med hint av villbær.

125 KR/GLASS 600 KR/BOTTLE

FONTANAFREDDA SILVER BARBERA D'ALBA

Italia, Piemonte

Dyp rubinrød med aromaer av fiole, røde bær, plomme og krydder. I munnen er den intens og har en fruktig smak av kirsebær. Den har god syrlighet, medium fylde, avrundede tanniner og fin lengde.

138 KR/GLASS 675 KR/BOTTLE

NOTTAGE HILL CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

Australia, South E. Australia

Friske røde bær, myke tanniner med en fyldig ettersmak.

135 KR/GLASS 650 KR/BOTTLE

LE VERSANT MERLOT

Frankrike, Languedoc- Roussillon

Dyp rød farge. Aroma av bjørnebær og moreller med et hint av tobakk. Rund og harmonisk med smak av mørke bær. Velbalansert med integrerte tanniner og frisk, god avslutning.

675 KR/BOTTLE

BOLLA BARDOLINO 250 ML

Italia, Veneto

Dyp rød farge, med en smak av eik, banan og mørke plommer.

235 KR/BOTTLE

VALPANTENA TORRE DEL FALASCO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

Italia, Vento

Dyp rubinrød farge. Duft av modne røde og sorte bær, tørket frukt og mandel. Fyldig smak av tørket frukt med et hint av eik.

695 KR/BOTTLE

MONTECILLO CRIANZA

Spania, Rioja

Ren og klar kirsebærrød farge. Komplekse aromaer av røde frukter og litt sedertre. Intens og smaksrik med lang ettersmak. Tørr finish med god syre.

675 KR/BOTTLE

ROSÉVIN/ ROSE WINE

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC ROSÉ

New Zealand, Nelson

Klar, lys rosa farge. Klassisk aroma av stikkelsbær og tropiske frukter blandet med litt jordbær. Kompleks og velbalansert. Tørr, fyldig og forfriskende smak av tropiske frukter med en lett fruktig ettersmak.

131 KR/GLASS 675 KR/BOTTLE

GEORG BREUER ROSÉ

Tyskland, Rheingau

Lys rosa farge. Ren og frisk aroma av unge, røde bær (markjordbær), bringebær og neper. Frisk og fruktig smak med balansert syre og lang, mineralsk ettersmak.

725 KR/BOTTLE

*All vin inneholder sulfitter/ All the wines include sulfites.

MINERALVANN/ SOFT DRINK

COCA COLA 0,33	54KR
COCA COLA ZERO 0,33	54KR
SPRITE 0,33	54KR
FANTA ORANGE 0,33	54KR
FANTA ZERO 0,33	54KR
EPELMOST/ APPLE JUICE 0,27	54KR
ORJU/ ORANGE JUICE 0,27	54KR
BONAQUA NATURELL/ CITRON	54KR
BALHOLM MARGARET 0,75	195KR

ØL/ BEER/ CIDER

FATØL/ DRAFT BEER:

CARLSBERG 0,4	107 KR
FLASKER/ BOTTLE:	
SOMERSBY PEAR 0,33	102 KR
STELLA ARTOIS 0,33	118 KR
CORONA 0,35	112 KR
KRONENBOURG 1664 BLANC 0,33	118 KR
BROOKLYN EAST IPA 0,33	135KR
SLOGEN BROWN ALE 0,5	155KR
SLOGEN WEIZEN 0,5	155KR
CARLSBERG 0,33	99KR

LOCAL BEER:

K.AA.B SUKKERTOPPEN (WHEAT)	129KR
K.AA.B GÅSHOLMEN (GLUTEN FREE LAGER)	129KR
K.AA.B PEDALHVILE (BELGIAN BLONDE)	155 KR

AVEC / AFTER DINNER

COGNAC DE LUZE VS	128KR
COGNAC DE LUZE VSOP	136KR
COGNAC DE LUZE XO	185KR
COINTREAU	120KR
COFFE & BAILEYS	120KR
IRISH COFFEE	145KR
JACK DANIELS	128KR
JAMESON	112KR
MONKEY SHOULDER	145KR
GLENFIDDISH SINGLE MALT 12YO	145KR
JAGERMEISTER	125KR
GAMMEL OPLAND	136KR

COCKTAILS/MOCKTAILS

SPØR SERVITØREN OM BAR MENYEN /
ASK THE WAITRES FOR THE BAR MENU

ALKOHOLFRI/ALCO-FREE BEER

ALKOHOLFRI / ALCHOL FREE

MUNKHOLM 0,33	65KR
KRONENBORG 1664 blanc 0.33	75KR
ERDINGER 0,33	79KR