



Brakanes Hotel samarbeider med lokale produsentar
av bær, frukt, grønsaker og kjøt og byr på kortreist og
smakfull mat.

*Brakanes Hotel works closely with local producers of
berries, fruit, vegetables and meat to provide you with
tasteful, local food.*



À LA CARTE

Restaurant Draumen

Våre allergen er merka i menyen slik:
Gluten (gl), skaldyr (sk), egg (e), fisk (fi), peanøtter (pe), soya (s), mjølk (me), nøtter (n),
selleri (si), sennep (se), sesamfrø (sf), sulfit (su), lupin (lu), blautdyr (bl)

You can find our allergens in the menu marked like this:
Gluten (gl), shellfish (sk), egg (e), fish, (fi), peanuts (pe), soy (s), milk (me), nuts (n),
selleri (si), mustard (se), sesame (sf), sulfite, (su), lupin (lu), molluscs (bl)

FORRETTAR / STARTERS

Dagens suppe

Servert med brød og urtesmør. Spør servitøren din kva råvarer me har nytta i dag.

Allergen: gl

Soup of today

Served with bread and herb butter. Ask your waiter what produce the kitchen has used today.

Allergens: gl

205,-

oooooooooooooooooooooooooooo

Grava Sterling-kveite

Servert med sylta grønsaker, østers-emulsjon, småsalat, sprø granola og kefirsau.

Allergen: fi, me, se, sk, e

Cured Sterling Halibut

Served with pickled vegetables, oyster emulsion, babyleafs and kefir sauce.

Allergens: fi, me, se, sk, e



235,-

oooooooooooooooooooooooooooo

Okse tartar

Kjøt frå Selheim gardsslakteri, servert med honninggrava eggeplomme, sylta sopp og sennepsfrø, urte-emulsjon og hirse popcorn.

Allergen: e, se, gl

Beef tartar

Ground beef from Selheim gardsslakteri, served with honey marinated egg yolks, pickled mushrooms, herbemulsion and hirse popcorn.

Allergens: e, se, gl

235,-

Rettane kan fåast i barneporsjon, ½ pris for born opp til 12 år.

HOVUDRETTAR / MAIN COURSES

Gris frå Selheim gard

Servert med spinat og fermentert eplepuré, sesongens grønsaker frå lokale produsentar, sylta frø, bakte småpoteter og salsa verde.

Allergen: me, sn

Pork from Selheim farm

Served with spinach- and fermented apple puree, seasonal vegetables from our local producers, pickled seeds, baked petit potatoes salsa verde.

Allergens: me, sn

385-

oooooooooooooooooooooooooooo

Vekas fangst frå havet

Kvit fisk frå vår fiskeleverandør Lerøy, servert med bakt fennikel, brokkoli og røykt, luftig Hollandaise.

Allergen: me, fi, e

Baked white fish

The Catch of this week from our suplier Lerøy seafood, served with baked fennel, brokkoli and smoked hollandaise.

Allergens: me, fi, e

405,-

oooooooooooooooooooooooooooo

Kalvecoulotte

Servert med kål med ramsløk, confitert sjalottløk, asparges, "pistou" potatkrem og grøn peppersjysaus.

Allergen: me, se

Veal Coulotte

Served with summer cabbage and ramson, confied shallots, aspargues, "pistou" potato cream and green peppersauce.

Allergens: me, se

425,-

TIL BORNA / KIDS MENU

Krema pasta

Pasta i fløytesaus, med dampa brokkoli og gulrot.

Allergen: me, gl, e

Creamy pasta

Pasta, served in a creamy sauce with and steamed vegetables asside.

Allergens: me, gl, e

oooooooooooooooooooooooooooo

Kylling frå Homlagarden

Servert med pommes, barnas småsalatar og kyllingsjy.

Allergen: se, gl, e

Chicken from Homlagarden

Served with fries, babyleafs and chicken jus.

Allergens: se, gl, e

DESSERTAR / DESSERT

Iskrem fra Dolce Vidda

3 kuler handverksis frå våre vene i Eidjfjord. Allergen: me, e

Ice cream from Dolce Vidda

3 scoops of crafted icecream from Dolce Vidda in Eidjfjord. Allergens: me, e

oooooooooooooooooooooooooooo

Financier

Serverast med sjokoladekrem, bakt sjokolade, is og bær i sesong.

Allergen: me, gl, e, spor av nøtter

Financier

Served with Chocolate cream, baked chocolate, ice and berries in season.

Allergens: me, gl, e, trace of nuts

oooooooooooooooooooooooooooo

Solbærmousse

Servert med piska garnasj, sprø kjeks og nedlagt frukt. Allergen: me, gl, e

Blackcurrant Mousse

Served with namelaka, biscuit and conserved fruits. Allergens: e, gl, e

179,-

195,-

179,-

189,-

195,-