



MENY

B R A S S E R I E C



FORRETTER

Fiskesuppe

Med fisk og skaldyr

Fish soup with fish and shellfish

120,-

Kremet skaldyrssalat

Serveres i agurkwrap på rugbrød

Creamed shellfish salad served in cucumber wrap on rye bread

130,-

Cæsarsalat

Marinert romanosalat med klassisk cæsardressing.

Toppes med bacon, kylling, parmesan og krutonger

Classic Caesar salad topped with bacon, chicken, parmesan and croutons

115,-

SMÅRETTER

Radisson hamburger

Hjemmelaget hamburger serveres med salat, tomat, rødløk, sylteagurk, italiensk salat og pommes bistro

Homemade hamburger served with lettuce, tomato, red onion, pickles, coleslaw and fries

kr 199,- (Ost/bacon +10,-)

Club Sandwich

Trippel sandwich med bacon, egg, kalkun, agurk, tomat, majones

Serveres med salat og pommes bistro

Triple sandwich with turkey, bacon, egg, lettuce, cucumber, tomato and mayonnaise.

Comes with salad and fries

169,-

Cæsarsalat

Marinert romanosalat med klassisk cæsardressing.

Toppes med bacon, kylling, parmesan og krutonger

Classic Caesar salad topped with bacon, chicken, parmesan and croutons

149,-

HOVEDRETTER

Husets pepperbiff

Indrefilet av okse serveres med asparges, dulcita tomater, brokkoli, peppersaus og fløtegratinerte poteter

Beef tenderloin served with asparagus, dulcit tomatoes, broccoli, pepper sauce and creamed potatoes

330,-

Oksefilet Provençale

Indrefilet av okse serveres med råstekte poteter, grilltomat og brokkoli. Toppes med hvitløksmør og rødvinsaus.

Dette er en rett som alltid har vært på Caledoniens menyer.

En suksess fra restaurant Veteranens tid (1973)

Beef tenderloin served with pan fried potatoes, grilled tomato and broccoli. Topped with garlic butter and red wine sauce. This is a course that has been on our menu since one of our first restaurants opened in 1973

325,-

Honning- og timianmarinert kyllingfilet

Serveres med potetpuré, pannestekte grønnsaker og løkvinaigrette

Honey and thyme marinated chicken fillet served with potato purée, pan fried vegetables and onion vinaigrette

275,-

Laksetournedos

Baconsurret laksefilet fylt med paprikapesto.

Serveres med pannestekte grønnsaker, potetpuré og hvitvinsaus

Salmon fillet stuffed with red pepper pesto and wrapped in bacon. Served with pan fried vegetables, potato puree and white wine sauce

285,-

Pesto- og parmesanbakt ulkefilet

Serveres med marinerte tomater, asparges, brokkoli, potetpuré og løkvinaigrette

Pesto and parmesan baked sculpin fillet. Served with marinated tomatoes, asparagus, broccoli, potato puree and onion vinaigrette

295,-



Våre sunne alternativ
Our healthy alternatives



Kan fås vegetar
Available vegetarian



Kan fås glutenfri
Available gluten-free

DESSERTER

Sjokoladefondant

Fylt med karamellfudge.

Serveres med vaniljeis og friske bær

Chocolate fondant filled with caramel fudge.

Served with vanilla ice cream and fresh berries

125,-

Epleterte

Serveres med vaniljeis og krem.

Toppes med marinerte rosiner

Apple tart served with vanilla ice cream and whipped cream.

Topped with marinated raisins

120,-

Crème brûlée

Klassisk crème brûlée med karamellsmak.

Serveres med friske bær

Classic Crème brûlée with caramel flavor.

Served with fresh berries

105,-

BRASSERIE 
RADISSON BLU CALEDONIEN HOTEL

Vestre Strandgate 7 - Kristiansand
Bordbestilling 38 11 22 20