



# BRASSERIE

## Fengselet

## VÅR HISTORIE

Brasserie Fengselet åpnet sine dører i januar 2009. Vi har siden den gang jobbet for å gi gode mat og drikke opplevelser til våre gjester i alle aldersgrupper og anledninger. Hele tiden har vi vært opptatt av å lage god mat, basert på friske og gode råvarer, til best mulig pris for gjesten. Hos oss finner du hjemmelaget mat laget fra bunnen av, med kjærlighet og kunnskap til faget.

Vi lever fortsatt under vårt motto:

***Spennende mat- og drikkekombinasjoner gir måltidet helhet og gjør det til en kulinarisk opplevelse.***

Våren 2018 ble Luftegården uteservering bygget. Et moderne glassbygg som gir en spennende kontrast til det gamle og ærverdige fengselsbygget. Uavhengig av vær og vind kan våre gjester nyte denne oasen, maten og atmosfæren midt i hjertet av Hønefoss

## VÅR MAT OG DRIKKE FILOSOFI

Våre menyer er basert på beste tilgjengelige råvarer i den bestemte sesong, fra våre gode håndplukkede leverandører. Menyene er i hovedsak basert på norske råvarer blandet med det beste fra det kontinentale kjøkken. Vi bytter ut vår a la carte meny 3-4 ganger pr år, dette for å kunne gi våre gjester nye og spennende matopplevelser.

Gode viner og andre gode drikkevarer hører også med til et godt måltid. Vi har derfor valgt å servere øl fra Norges eldste og vårt mest lokale bryggeri, Aass Bryggeri fra Drammen, hvor deres gode kvalitet og smak står til våre krav. Våre viner handler vi fra vin importøren Palmer & Co, en leverandør vi er meget stolt over å ha knyttet til oss, og som tilfredsstiller våre behov i forhold til kombinasjonen av gode viner til våre matretter.

Våren 2011 fikk vi også våre første viner med egen labell, fra en dyktig leverandør Monte del Frà, fra Fumane, Veneto i Italia, viner vi er veldig stolte av å kunne servere her på Brasserie Fengselet.

## Våre leverandører

Brasserie Fengselet har et fokus på lokal og kortreist mat av høy kvalitet, blant våre leverandører har vi

Engrosfrukt- Poteter og grønnsaker

Brandbu Pølsemakeri – Kjøttprodukter

Domstein – Alt ifra havet

Stangekylling– Frittgående kylling

Ask gård – Spekemat og pølser

Det Øde Bakeri – Brød og Focaccia

## Høstens råvarer

Multer fra Vikerfjell og Hedalsfjellet

Epler fra Ringvold

Spekemat og pølser fra ASK gård foredling

Burger fra Brandbu Pølsemakeri

Kveite fra Kristiansand

Lam fra ASK Gård foredling

Focaccia fra Det øde bakeri

Frukt drikke fra Røyse frukt-og bær presseri

Eget brygget øl – Belgisk blond med egenprodusert honning laget på Bryggerhuset – Aass bryggeri

Honning fra egne bier i luftegården

**Inneholder** ①Gluten ②Skalldyr ③Egg ④Fisk ⑤Peanøtter ⑥Soya ⑦Melk ⑧Nøtter ⑨Selleri ⑩Sennep ⑪Sesamfrø ⑫Svoveldioksid og sulfitter ⑬Lupin ⑭Bløtdyr

Anmeld oss gjerne på: [facebook](#) [tripadvisor](#)

# Lunsj

## Serveres fra 1100 -1600

Bobolibrød med marinert kylling, hvitløksdressing, salat, rødløk, tomat, pesto og soyaglase – servert med bakte småpoteter og tzatziki  
**Inneholder:**1,3,6,7,8,11,12

Sandwich med grillet kyllinglår, aioli, parmesan, salat, rødløk, tomat og pesto  
**Inneholder:**1,3,7,10

Salat med grillet scampi, kimici, mango og soyaglase tilsmakt med sesam  
**Inneholder:**2,3,6,11

Klassisk rekesmørbrød med håndpillede reker - majones og sitron  
**Inneholder:** 1,2,3,6,

Fengselets grillede beefburger gratinert med cheddar, manchego- og jalapeño-dressing, salat, tomat og rødløk  
**Inneholder:** 1,3,7

## Litt sulten serveres hele dagen

Kremet fiskesuppe kokt på kveite og piggvar - grønnsaker – håndpillede reker – krutonger – urteolje – brød og smør  
**Inneholder:** 1,2,6,7,12,(14)

Cæsar-salat ala Fengselet med grillet kyllinglår, bacon, parmesan, krutonger og vår egen cæsardressing  
**Inneholder:** 1,3,7,10,12

Fengselsbrett med et utvalg av lokal spekemat fra Ask Gård – cheddar fra Torbjørnrud Hotel med egenprodusert honning - rødløksmarmelade Foccacia - trøffelmajones  
**Inneholder:** 1,3,6,7,10,12

## Til barna

Pannekaker med sukker og syltetøy  
**Inneholder:** 1,3,7

Pølse med pommes bistro  
**Inneholder:** 6, 12

Vi serverer også halv porsjon av alle rettene til barn

# Side orders// Snacks

«Dirty fries» med manchego- og jalapeño-dressing, parmesan og sprø løk  
**Inneholder:** 1,3,6,7,12

Fritert søtpotet «fries»  
**Inneholder:** 6

Pommes bistro  
**Inneholder:** 6

Foccacia og aioli  
**Inneholder:**1,3,6,12

## Forretter serveres fra klokken 1600

### Varmrøkt fjellørretfilet

Nystekt potetvaffel tilsmakt rømme – sikrogn – mandelpotet chips – salat – Røros rømme – vaktelegg  
**Inneholder:** 1,3,4,6,7,12

### Pannestekte kamskjell

Sellerirotskum – persille olje- marinert rotselleri -  
**Inneholder:** 1,7, 9, 12, 14

### Rillette av Økologisk Duroc gris laget av Ask Gård

Syltet gresskar – ristede gresskarkjerner – cornichons – sprø toast – salat – sherry sirup  
**Inneholder:** 1,6, 9,12

### En smak av alle forretter

servert som tapas på en servering – brød og smør  
**Inneholder:** se rettene ovenfor

## Hovedretter serveres fra klokken 1600

### Helstekt entrecote av Norsk elg

Mandelpotet-puré tilsmakt jordskock – sprø grønnkål - bakt jordskock - stekt sopp – syltet rødbet – viltsjy med tyttebær  
**Inneholder:** 6,7,9,10,12

### Ovnsbakt kveitefilet

Crispy wonton med glassnudler, piggvar, snøkrabbe og urter – Bakt gulrot – blomkålpuré confitert purreløk – «soya-nøtte smør»  
**Inneholder:** 2, 4, 6, 7

### Indrefilet av økologisk lam fra ASK gård, stekt med krydder og «brent høy»

Bygggrynsrisotto med feves, epler og cheddar fra Torbjørnrud Hotell – fritert rosenkål – grillet sellerirot – grov lammepølse fra Ask gård – lammesjy  
**Inneholder:** 1,6,7,9,10,12

**Inneholder** ①Gluten ②Skalldyr ③Egg ④Fisk ⑤Peanøtter ⑥Soya ⑦Melk ⑧Nøtter ⑨Selleri ⑩Sennep ⑪Sesamfrø ⑫Svoveldioksid og sulfitter ⑬Lupin ⑭Bløtdyr

Anmeld oss gjerne på: [facebook](#) [tripadvisor](#)

## Søt avslutning

### «Epleslang på Ringvold med egen fengselshonning»

Hvitsjokolade-krem – eplepuré – crumble–  
eplesorbet – honningchips

**Inneholder:** 1,3,7

129,-

### «Bakt plommepai»

Bakte plommer – crumblepai – plommesorbet –  
plommesirup tilsmakt recioto

**Inneholder:**1,3,7,12

129,-

### Mørk Sjokoladefondant (serveres kun etter kl 16)

syltede kirsebær – kryddersmuler - Kirsebær-iskrem

**Inneholder:**1,3,7

135,-

### Multe «rullekake» med multesyttetøy

sabayonne laget av egenprodusert honning –  
krydder marinerte multer -

hasselnøtt-iskrem – ristede hasselnøtter

**Inneholder:**1,3,7,8,1,2

135,-

Is- og sorbet tallerken

**Inneholder:**1,3,7

69,-

Brownie med bringebærsorbet – bringebær krem og  
sjokoladepjort

**Inneholder:** 1,3,7, Spor av 5,8

79,-

**Stressed spelled  
backwards is  
desserts**

## Kaffe

Kaffe

35,-

Kaffe latte/mocca enkel\*

52,-

Kaffe latte/mocca dobbel\*

59,-

Cappuccino enkel\*

47,-

Cappuccino dobbel\*

55,-

Espresso enkel

42,-

Espresso dobbel

49,-

Cortado enkel\*

42,-

Cortado dobbel\*

49,-

Macchiato enkel\*

42,-

Macchiato dobbel\*

49,-

Americano enkel

45,-

Americano dobbel

49,-

Te i kanne (rabarbra, chai, grønn te, earl grey)

45,-

Varm sjokolade m/krem\*

49,-

Kaffesmak

8,-

(Vanilje, irish cream, karamell, hasselnøtt)

\*Inneholder: 7

Fisk ⑤Peanøtter ⑥Soya ⑦Melk ⑧Nøtter ⑨Selleri  
og sulfitter ⑬Lupin ⑭Bløtdyr

## Tørst?

Coca cola	49,-
Coca cola zero	49,-
Sprite	49,-
Fanta	49,-
Bon Aqua blå, gul, grønn	49,-
Eplemost 0,33	45,-
Kuli (gul, grønn, rød)	30,-

### Eple naturell fra Ringvold frukthage

Glass	42,-
Flaske 0,75 l	89,-

### Frukt og bærsaft fra Røyse

Rabarbra	59,-
Eple og solbær	59,-

## ØL

Aass Pils 0,3 glass	72,-
Aass Pils 0,5 glass	89,-
Aass Pilsner flaske	78,-
Aass Bayer flaske	82,-
Aass Vienna Lager(100% glutenfri)	98,-
Bryggerhuset Brasserie Fengselets Belgisk Blond 0,4	95,-
Haandbryggeriet IPA flaske	139,-
Lofotpils Godt Hail flaske	109,-
Lofotpils Blond Ale Flaske	95,-
Geiranger Bryggeri – PA flaske	89,-
Geiranger Bryggeri – IPA flaske	98,-
Geiranger Bryggeri – Sur & Snasen	105,-
Geiranger Bryggeri – Pilsner flaske	89,-
Geiranger Bryggeri – Sjokolade stout	95,-
Kinn Jubileum Hvete flaske	98,-
Corona Extra flaske	98,-
Smirnoff Ice	98,-
Vikbo Pærecider	89,-
Oslove - Passion blond – Oslo Brewing Company	95,-
Humbrygg – Ringeriksbayeren – flaske	95,-

## Alkoholritt Øl

Aass Uten	49,-
Aass Bayer Uten	49,-

Øl inneholder: 1. 12

**Inneholder** ①Gluten ②Skalldyr ③Egg ④Fisk ⑤Peanøtter ⑥Soya ⑦Melk ⑧Nøtter ⑨Selleri ⑩Sennep ⑪Sesamfrø ⑫Svoveldioksid og sulfitter ⑬Lupin ⑭Bløtdyr

Anmeld oss gjerne på: [facebook](#) [tripadvisor](#)