

BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN



18-23 MARS 2019

CHAMPAGNE
AR Lenoble mag 2014

“SNACKS”



KAMSKJELL FRA FRØYA MED HVIT ASPARGES OG SORT TRØFFEL
SCALLOPS FROM FRØYA WITH WHITE ASPARAGUS AND BLACK TRUFFLE



KALVERYGG MED SAUCE CHASSEUR
VEAL CHOP WITH SAUCE CHASSEUR



UTVALGTE GEITOSTER FRA PROVENCE “AFFINEUR HERVÈ MONS”
SELECTION OF CHEESE FROM PROVENCE “AFFINEUR HERVÈ MONS”



TARTE TATIN MED PÆRE, KAREMELLISERT HONNING OG VANILJE IS
TARTE TATIN WITH PEAR, CARAMELISED HONEY AND VANILLA ICE CREAM

TRE RETTER 745,-

FIRE RETTER 845,-

FULL MENY 895,-

(full meny er inkludert Champagne eller alkoholfri drikke)

VELKOMMEN TIL OSS!

-TEAM HANSKEN

