



BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

SESONGENS MENY



GRILLET O-TORO TUNFISK MED REVET TRØFFEL OG MAIS
GRILLED O-TORO TUNA WITH TRUFFLE AND CORN
ALLERGENER: MELK, FISK

havsrå

DYPVANNSTORSK MED AGURK, KJØRVEL OG SMØRSAUS MED KALIX LØYROM
DEEP WATER COD WITH CUCUMBER, CHERVIL AND BUTTER SAUCE WITH BLEAK ROE FROM KALIX
ALLERGENER: MELK, SULFIT, FISK



A LA CARTE
FISKEKJØTT

FRANSK DUE MED HESTEBØNNER, ESTRAGON OG PERSILLEROT
FRENCH DOVE WITH FAVA BEANS, TERRAGON AND PARSLEY ROOT
ALLERGENER: MELK, SULFIT, FUGL



DAGENS OST FRA "AFFINEUR HERVÉ MONS"
TODAYS CHEESE
ALLERGENER: MELK



TARTE TATIN
TARTE TATIN
ALLERGENER: MELK, PISTASJ, HVETE, EGG



MICHELIN
2020

FORRETT 225 kr

HOVEDRETT 385 kr

OST PER BIT 95 kr

DESSERT 165 kr

VELKOMMEN TIL OSS!

-TEAM HANSKEN

