

BRASSERIE  
ANNO 1997  
HANSKEN

JUNI 2022

HVIT ASPARGES FRA MOSEL MED KALIX LØYROM OG HASSELNØTTER  
WHITE ASPARAGUES FROM MOSEL WITH BLEAK ROE KALIX AND HAZELNUTS  
ALLERGENER: MELK, SULFITT, FISK



DAGENS VILLFANGST MED NORSK BLOMKÅL OG SOYA SMØR SAUS  
TODAYS CATCH WITH NORWEGIAN CAULIFLOWER AND SOY-BUTTER SAUCE  
ALLERGENER: MELK, SULFITT, FISK, SOYA



DIELAM FRA JÆREN MED NYKÅL, SOPP OG ESTRAGON  
SUCKLING LAMB FROM JÆREN WITH SPRING CABBAGE, MUSHROOMS AND TERRAGON  
ALLERGENER: MELK, SULFITT, SELLERI



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



HVITSJOKOLADE CREMÈ MED RØRTE NORSKE JORDBÆR OG PISTASJNØTTER  
WHITE CHOKOLATE CREMÈ WITH NORWEGIAN STRAWBERRIES AND PISTACHIOS  
ALLERGENER: MELK, PISTASJNØTTER



|           |       |
|-----------|-------|
| FORRETT   | 245,- |
| HOVEDRETT | 455,- |
| OST       | 185,- |
| DESSERT   | 185,- |

VELKOMMEN TIL OSS!  
-TEAM HANSKEN

