

BRASSERIE  
ANNO 1997  
**HANSKEN**

OSTER FRA AFFINEUR HERVÈ MONS  
SELECTED CHEESES FROM AFFINEUR HERVÈ MONS

**DAGENS UTVALGTE OSTER**

TODAYS SELECTION OF CHEESE

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 295

**L'ETIVAZ** TUNNEL DE LA COLLOGNE  45g per bit, kumelk, fra Swiss Alps.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**SAINT-FELICIEN** 45g per bit, kumelk, fra Rhône Alpes.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**PETIT REBLOCHON** 45g per bit, kumelk, fra Savoie.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**ABBAYE DE TAMIÈ** 45g per bit, kumelk, fra Savoie.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**DAGENS GEITOST** 30g per bit, geitmelk.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**BLUE D' AUVERGNE** 45g per bit, kumelk, fra Auvergne.

Allergener: MELK, HVETE \_\_\_\_\_ 85

DESSERTER

**KAFFE GODIS - PETIT FOUR**

Allergener: MELK, HVETE HASSELNØTTER, MANDEL, PISTASJ \_\_\_\_\_ 85

**ISKREM / SORBET – ICE CREAM / SORBET**

VANILJE IS – VANILLA ICE CREAM

SØTBAKST ISKREM – SWEET BUN ICE CREAM

SITRON & RABARBRA SORBET – AMALFI LEMON & RHUBARB SORBET

KAFFE IS – COFFEE ICE-CREAM

Allergener: MELK, EGG, HVETE \_\_\_\_\_ 85

**CRÈME BRÛLÉE MED RØRTE BÆR**

CRÈME BRÛLÉE WITH STIRRED BERRIES

Allergener: MELK, EGG \_\_\_\_\_ 205

**TARTE TATIN MED VANILJEIS OG INGEFÆR KARAMELL**

TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM AND GINGER CARAMELL

Allergener: MELK, EGG, HASSEL NØTTER, HVETE \_\_\_\_\_ 225

**DAGENS DESSERT**

TODAYS DESSERT

Allergener: MELK, PISTASJ NØTTER, HVETE \_\_\_\_\_ 225



BRASSERIE  
ANNO 1997  
**HANSKEN**

VELKOMMEN!

VI ARBEIDER MED OSLOS FREMSTE LEVERANDØRER

PÅ VILLFANGET FISK, SKALLDYR, KJØTT OG GRØNT.

DETTE GJØR AT VI KAN TILBY DEG RÅVARER SOM ER PÅ TOPP NÅ!



**MICHELIN**  
**2025**

WE ARE PROUD TO WORK WITH THE BEST LOKAL SUPPLIERS.

THIS MAKES IT POSSIBLE FOR US TO SERVE YOU

THE VERY BEST OF WHAT'S IN SEASON NOW!



**CAVIAR STURIA FRA AQUITAINE** – SERVED PER BOX. PLEASE ASK FOR AVAILIBLE SIZES

SERVERAS MED TOAST OG RØMME

CAVIAR FROM AQUITAINE BASED STURIA WITH TOAST AND SOUR CREAM

Allergener: MELK, FISK, HVETE

OSCIETRA – TASTE PROFILE: BUTTER, NUTS, AVOCADO \_\_\_\_\_ PER GRAM 33

BAERII "JASMIN" – TASTE PROFILE: FLORAL, GREEN, MILKY, MINERAL \_\_\_\_\_ PER GRAM 33

CHARKETURIE

**TRØFFEL SALAMI**

TRUFFLE SALAMI FROM EDUIZONI RICARDO

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G \_\_\_\_\_ 225

**IBÉRICO DE BELLOTA**

IBÉRICO DE BELLOTA FROM JAMON BLÀZQUEZ de SALAMANCA

Allergener: HVETE, EGG

SERVED PER 50G \_\_\_\_\_ 265





BRASSERIE  
ANNO 1917  
HANSKEN

MENY KVELD

STEKT Sjøkreps med smørsaus og estragon – **SERVED WHEN AVAILABLE**  
PAN-FRIED LANGOUSTINES WITH BUTTER SAUCE AND FRESH TERRAGON  
Allgener: SKALLDYR, MELK, SULFIT \_\_\_\_\_ 625

THE STURIA CAVIAR TOAST 15 GRAM PER SERVERING  
Allgener: FISK, MELK, EGG, HVETE \_\_\_\_\_ 495

PATÉ EN CROÛTE MED SVINEFARSE, RIESLING GELÉ OG TRØFFEL  
PATÉ EN CROÛTE WITH LOKAL PORK, RIESLING GELÉ AND TRUFFLE  
Allgener: MELK, SULFIT, HVETE, EGG \_\_\_\_\_ 235

TERRINNE AV SVINEKJAKE MED DIJON SENNEP OG FRISSÈ SALAT  
TERRINE OF PORK CHEEKS WITH DIJON MUSTARD AND FRISSÈ  
Allgener: MELK, HVETE, SULFIT \_\_\_\_\_ 235

HVITASPARGES MED SMØRSAUS, LØYROM OG HASSELNØTTER  
WHITEASPARAGUES WITH BUTTER SAUCE, BLEAK ROE AND HAZELNUTS  
Allgener: MELK, SULFIT, HASSELNØTTER \_\_\_\_\_ 315

SOPPTOAST MED EGGEPLOMME OG REVET COMTÈ  
WOOD-LAND MUSHROOM TOAST WITH EGG YOLK AND SHREDDED COMTÈ CHEESE  
Allgener: EGG, HVETE, MELK \_\_\_\_\_ 315

HOVEDRETTER

VILLKVEITE MED BLOMKÅL CRÛDDITÉE, MANDEL OG SOYA-SMØRSAUS  
PAN-FRIED WILD CAUGHT HALIBUT WITH CAULIFLOWER CRÛDITÉES, SOY- BUTTER SAUCE AND ALMONDS  
Allgener: FISK, MELK, SULFIT, MANDEL, SOYA \_\_\_\_\_ 665

AND FRA HOLTE GÅRD MED SELLERI CRÈMÈ, NYKÅL OG MORKEL SAUS  
LOKAL DUCK WITH CELLERAC CRÈMÈ, SPRING CABBAGE, MORREL SAUCE AND HAZELNUTS  
Allgener: MELK, SULFIT, SELLERI, HASSELNØTTER \_\_\_\_\_ 665

STEKT VILLFISK PÅ BEIN  
WILD-CAUGHT FISH "ON THE BONE" HOLLANDAISE – **SERVED WHEN AVAILABLE!**  
Allgener: FISK, MELK, EGG, SULFIT \_\_\_\_\_ PER KG 2050

CÔTE DE BOUEF MED GLASERTLØK OG SAUS BÉARNAISE  
CÔTE DE BOUEF SERVED WITH GLACED ONIONS AND SAUCE BÉARNAISE  
Allgener: MELK, EGG, SULFIT \_\_\_\_\_ PER KG 2050



BRASSERIE  
ANNO 1917  
HANSKEN

HALV PORSJON TILSVARER EN FORRETT, HEL PORSJON EN HOVEDRETT.  
HALF A PORTION IS THE SIZE OF A STARTER. WHOLE PORTION IS THE SIZE OF A MAIN COURSE.

ØSTERS FRA DAVID HERVÉ MED SITRON OG CHAMPAGNE EDDIK  
OYSTERS FROM DAVID HERVÉ SERVED WITH LEMON AND CHAMPAGE VINEGAR  
Allgener: SULFIT, BLØTDYR \_\_\_\_\_ 395 / 790  
6 PSC / 12 PSC \_\_\_\_\_

LØKSUPPE MED TRE TYPER LØK, GRATINERT MED LAGRET GRUYÈRE  
FRENCH ONION SOUP GRATINATED WITH GRUYÈRE CHEESE  
Allgener: MELK, HVETE, SULFIT, SELLERI \_\_\_\_\_ 165 / 195  
HALV / HEL \_\_\_\_\_

KRYDDERSILD MED DILLKOKTE NYPOTETER, EGG OG KNEKKEBRØD  
PICKLED HERRING WITH POTATOES, BAKED EGG, DILL AND CRISP BREAD  
Allgener: MELK, EGG, HVETE, RUG, FISK, SESAM, SULFIT \_\_\_\_\_ 265 / 365  
HALV 100G / HEL 150G \_\_\_\_\_

MOULES «À LA CRÈME» MED FLØTE, HVITVIN OG HVITLØK  
MUSSELS WITH CREAM, WHITE WINE AND GARLIC  
Allgener: MELK, SULFIT, BLØTDYR \_\_\_\_\_ 265 / 365  
HALV 250G / HEL 500G \_\_\_\_\_

TARTAR AV NORSK STORFE MED EGGEPLOMME OG NYREVET PEPPERROT  
TARTAR OF NORWEGIAN CATTLE WITH EGG YOLK AND FRESHLY GRATED HORSERADISH  
Allgener: EGG, SENNEP, SULFIT \_\_\_\_\_ 265 / 365  
HALV 100G / HEL 150G \_\_\_\_\_

KALIX LØYROM FISKET AV HÅKAN ESKELINEN MED NYSTEKT RÅRAKA  
"KALIX" BLEAK ROE FROM FISHERMAN HÅKAN ESKELINEN WITH HASH BROWN  
Allgener: FISK, MELK \_\_\_\_\_ 425 / 625  
HALV 25G / HEL 50G \_\_\_\_\_

TRØFFEL LINGUINE MED STEKT Sjøkreps og GRESSLØK  
TRUFFLE LINGUINE WITH PAN FRIED LANGOUSTINE TAIL AND CHIVES  
Allgener: EGG, MELK, HVETE, SULFIT \_\_\_\_\_ 525 / 825

ENTRECÔTE MED PEPPERSAUS, GLASERT LØK OG POMMES FRITES  
ENTRECÔTE WITH PEPPER SAUCE, GLACED ONIONS, SALAD AND FRENCH FRIES  
Allgener: MELK, SULFIT SELLERI, SENNEP \_\_\_\_\_ 695

