



BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

WE AT BRASSERIE HANSKEN ARE PROUD
TO WORK WITH THE BEST PRODUCERS AVAILABLE.



STURIA CAVIAR TOAST "OSCIETRA JASMIN" 15 GRAM PER SERVING
ALLERGENER: MELK, FISK, HVETE GLUTEN

HVITASPARGES VELOUTÈ MED STEKTE MORKLER OG KALIX LØYROM
WHITE ASPARGUES VELOUTÈ WITH FRESH MORRELS AND BLEAK ORE FROM KALIX
ALLERGENER: MELK, FISK, SULFITT



STEKT VILLKVEITE MED BLOMKÅL CREMÈ OG MANDLER
PAN-FRIED WILD CAUGHT HALIBUT WITH CAULIFLOWER CREMÈ AND ALMONDS
ALLERGENER: MELK, SULFITT, FISK, MANDLER



STEKTE VAKTELBRYST MED KREMTE SPISS MORKLER, ROTSELLERI OG RAMSLØK
QUAIL WITH CREAMY MORRELS, ROOT CELLERIAC AND RAMSON
ALLERGENER: MELK, SULFIT



DAGENS OST FRA AFFINEUR HERVÈ MONS
TODAYS CHEESE FROM AFFINEUR HERVÈ MONS
ALLERGENER: MELK, HVETE



HVITSJOKOLADE CREMÈ MED PISTASJ OG RABRABRA
WHITE CHOCOLATE CREMÈ WITH PISTACHIOS AND RHUBARB
ALLERGENER: MELK, PISTASJNØTTER

MICHELIN
2023

CAVIAR	425kr
FORRETT	275kr
DAGENS VILLFISK	585kr
DAGENS KJØTT	585kr
DESSERT	205kr

