

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



KANTARELLTOAST MED EGGEPLOMME OG KALIX LØYROM
CHANTARELLE TOAST WITH EGG YOLK AND BLEAK ROE FROM KALIX
ALLERGENER: MELK, FISK, SULFITT, HVETE GLUTEN



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



VAKTELBRYST MED SELLERI PURÈ, TRØFFEL SAUS OG HASSELNØTTER FRA PIEMONTE
PAN-FRIED QUAIL WITH CELLERIAC PURÈ, TRUFFLE SAUCE AND PIEMONT HAZELNUTS
ALLERGENER: MELK, SULFIT



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



HVITSJOKOLADE CREMÈ MED PISTASJ OG BRINGEBÆR
WHITE CHOCOLATE CREMÈ WITH PISTACHIOS AND RASPBERRIES
ALLERGENER: MELK, PISTASJNØTTER

MICHELIN
2024

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

