



BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

SELSKAPS MENY
APRIL 2023

ROSSINI «GOLD»
CAVIAR TOAST 15G PER SERVING
ALLERGENER: MELK, FISK, HVETE GLUTEN

STEKT KAMSKJELL MED FRITTERT JORDSKOKK OG SOYA
PAN-FRIED SCALLOP WITH DEEP FRIED JERUSALEM ARTICHOKE AND SOY
ALLERGENER: MELK, SULFITT, BLØTDYR, SOYA

VILLKVIETIE FRA RØRVIK MED SKORSONNEROT, RAMSLØK OG SMØR SAUS
WILD-CAUGHT HALIBUT WITH SALSIFY, RAMSON AND BUTTER SAUCE
ALLERGENER: MELK, SULFITT, FISK, HASSELNØTTER

KALV MØRBRAND MED STEINSOPP OG SALTBAKT SELLERIROT
VEAL RUMP STEAK WITH CEP MUSH ROOM AND SALT BAKED CELLERAC ROOT
ALLERGENER: MELK, SULFITT, SELLERI

KVELDENS OST FRA AFFINEUR HERVÉ MONS
SELECTED CHEESE AFFINAGE HERVÉ MONS WITH SHAVED TRUFFLES
ALLERGENER: MELK, HVETE GLUTEN

TARTE TATIN MED VANILJEIS OG PISTASJ NØTTER
TARTE TATIN WITH VANILLA ICE-CREAM AND PISTACHIOS
ALLERGENER: MELK, PISTASJ, HVETE, EGG

SNACKS

CAVIAR – 425kr

MENY

3 RETTER	975kr
4 RETTER	1240kr
5 RETTER	1425kr

