

BRASSERIE
ANNO 1997
HANSKEN

MENU



CAVIAR & EGG TOAST

ALLERGENER: MELK, FISK, HVETE GLUTEN



KANTARELL OG TRØFFEL RISOTTO

CHANTARELLE AND TRUFFLE RISOTTO

ALLERGENER: MELK, SULFITT



STEKT VILLKVEITE MED BLOMKÅL, MANDLER OG SOYA-SMØR SAUS

WILD-CAUGHT HALIBUT WITH CAULIFLOWER, ALMONDS AND SOY-BUTTER SAUCE

TODAYS WILD CAUGHT FISH

ALLERGENER: MELK, SULFITT, FISK



BRAISERT LAMMEBOG MED MANDELPOTET PURÉ, TROMPETSOPP OG TRØFFEL

BRAISED LAMB SHOULDER WITH POTATO PURÉ, TRUMPET MUSHROOMS AND TRUFFLES

ALLERGENER: MELK, SULFITT



DAGENS OST FRA AFFINEUR HERVÉ MONS

TODAYS CHEESE FROM AFFINEUR HERVÉ MONS

ALLERGENER: MELK, HVETE



HVITSJOKOLADE CREMÈ MED PISTASJNØTTER, BRINGEBÆR OG SORBET

WHITE CHOCOLATE CREMÈ WITH PISTACHIOS, RASPBERRIES AND SORBET

ALLERGENER: MELK, PISTASJNØTTER, HVETE GLUTEN



CAVIAR	425kr
FORRETT	295kr
DAGENS VILFFISK	625kr
DAGENS KJØTT	625kr
OST	215kr
DESSERT	215kr

