



Sterk nykommer. Hansken stiller i det aller øverste skikt av gourmetrestauranter i Oslo.

Foto: BJØRN KRAY IVERSEN

RESTAURANTER

Hansken er kastet

De herrer Arne Sunde fra Gamle Christiania og gourmetkokken Yngvar Nilsen fra nå nedlagte Annen Etage utfordrer på en sjarmerende og uformell måte de beste restaurantene i Oslo.

På innsiden av menyen er gjengitt et visdomsord av Fernand Point, som lyder: «Kokekunsten er ikke uforanderlig, men man bør vokte seg vel for å endre grunnleggende prinsipper.» Helt enig. Mens mange nye, moderne og gjerne hippe steder legger sin sjel i å eksperimentere (gjærne for eksperimentets skyld har vi ofte følelsen av), har den tidligere landslagskokken Nilsen helt klart sverget troskap til den tradisjonelle kokekunsten – uten at det er kjedelig av den grunn. Ikke et øyeblikk.

Sterk meny

Menyen er til å bli i godt humør av. Syv forretter mellom 75 og 142 kroner, samt østers naturell til 18 kroner per stykk, inneholder godbiter som froskelår og syltede andelår. Seks retter av fisk (146-178 kroner) teller blant annet lasagne av dampet steinbitfilet og gjeddeboller som i

Brasserie Hansken

Adresse: Akersgaten 2, Oslo
Telefon: 22 42 60 88

Gryteguiden

Meny Service Pris
Mat Miljø

27 poeng

Uformell elegance og utsøkt kokekunst

Lyon. Du kan velge mellom fem kjøttretter (158-198 kroner), samt dagens vegetarrett til 98 kroner. For de som ikke er overdrevent opptatt av kalorier kan måltidet avsluttes med en av de ni dessertene til priser mellom 46 og 78 kroner.

Som man forstår er ikke prisene på noen måte avskrekkende, selv om kanskje asparges til 142 kroner føles noe drøyt. Prisen på vin ligger under den berømte tregangen.

Vi valgte aspargesen, og fikk utsøkte

grønne og varme eksemplarer av arten sammen med lettsteekte sjøkreps og kaldt og varmt limesmør. Utrolig godt. Det samme var marinert laks med pepper- og gressløkkrem, soya- og sesamvinaigrette samt pepperrot. Akkurat så spisset som en forretter skal være.

Oksefilet med grillet andelår, farsert tomat og timiansaus var også uklanderlig. Det eneste vi fant å sette fingeren på var stekt gjørsfilet med nypoteter, karamellisert løk og rødbetsaus; fiskestykkene var en anelse tamme i smaken og vi måtte bruke salt- og pepperbæssene ganske iherdig.

Men dette var fort glemt da vi fikk en creme brûlée med kanel, appelsin og jordbær og en mousse laget av bitter sjokolade. To ypperlige avslutninger.

Utfordrer

Så er spørsmålet: Brasserie? Det er betegnelsen på et serveringssted i skikket mellom kafé og restaurant, egentlig en ølstue. «Hansken» er definitivt ikke en ølstue, og langt nærmere en fullblods restaurant enn kafé. Interiøret er meget smakfullt, med marmorerte søyler, svart og gull i tak, varmrøde vegger og persienner ut mot det nyrestaurerte Christiania Torv, svarte skinnbenker lang veggene, en hems i varmrødt og et lite chambre separée i blått. Ulike lamper i smijern gir en fin stemning, og sentralt troner en gedigen bar – som forsterker den uformelle, franske brasserie-stilen. Uansett hva man velger å kalle «Hansken», så har Oslos velrenommerte restauranter nå fått en sterk utfordrer.

Restaurant	Poeng	Dato
Feinschmecker, Oslo	28	21.12.96
Norsk kokkekunst på sitt beste.		
Jans mat og vinbus, Stavanger	27	08.03.97
Topp for øydebyens leirsmektere		
Balokleiva, Fredrikstad	27	14.12.96
En perle i charmerante omgivelser		
Støtholdergaarden	27	11.01.97
Stilig og smakfullt hos Bort Stansen		
Bogatelle, Oslo	26	06.07.96
En sjerne verd		
Klosteret, Oslo	25	02.11.96
Vingnet for en romantisk middag		
Two of a kind, Oslo	24	18.01.97
Også for dem som tror de ikke liker fisk		
Hos Thea, Oslo	23	31.08.96
Småromantisk på Skillebekk		
Raymond's Mat og Vinhus, Oslo	23	17.08.96
Bortgjent perle på nedre Vestkant		
Bakgården, Kristiansand	23	22.03.97
Spasende mat i rustikt miljø		
Victor, Oslo	23	20.07.96
Utmerket for gode vennelag		
Kastanjen, Oslo	22	19.10.96
Vært krypin på Frogner		
Louise, Oslo	22	08.02.97
Lan hygge ved sjøkanten		
Solsiden, Oslo	22	22.06.96
Sjamat-ekskurs på Solsiden		
Arkimboldo, Oslo	21	05.10.96
Unorsk blant kunstnere		
House of Norway, Oslo	21	23.11.96
Fin stykke Norge hvis du ikke forventer for mye		
Kontoret, Trondheim	21	08.06.96
Trendy, men ujevnt		
Millennium, Oslo	21	18.05.96
Trivelig atmosfære og god mat		
Rica Ishavshotel, Tromsø	21	01.03.97
Bra til hotell å være		
Johannes, Gailo	21	26.03.97
God mat – okkult image		
Café de France, Stavanger	21	09.04.97
Her bestemmer kokken – men godt er det		
Spigerverket, Oslo	20	15.11.96
Lunken suppe på gammel spisek		
Coco Vika	19	19.04.97
Rocka mat for moderne mennesker		
Kafé Sult	17	25.01.97
Et sted for uformelle vennelag		
Attaché, Oslo	17	07.12.96
Ekstusivitet på spisebuss		
California Café, Oslo	17	21.09.96
Upersonlig hotell-preg		