

# Hansens Gamle Familiehave

Aftenkort  
Kl. 17-21.30



15. november - 22. december 2018  
Mandag til torsdag

Den rigtige familiehave  
– et sted med traditioner

# KØKKENCHEFFEN ANBEFFALER

## MENU 1 JULEMENU

Ferskrøget laks med asparges

Andesteg og flæskesteg med hjemmelavet rødkål og surt, brunede og hvide kartofler

Ris á l'amande med kirsebærsaucе

**KR. 430,00**

## MENU 2 H.C. ANDERSENS FAVORIT

Husets gravad laks på lyst brød med rævesauce

Tournedos bearnaise serveret med torvegrønt og pommes frites

Havens chokoladedrøm serveret med vaniljeis og frugt/bær

**KR. 430,00**

## MENU 3 STOR LUX JULEANRETNING

Marineret sild, krydder sild, fersk røget laks, fiskefilet med remoulade, røget ål med røræg, sylte med rødbeder, flæskesteg, andesteg og frikadeller med hjemmelavet rødkål og surt Brie med druer,

ris á l'amande med kirsebærsaucе

*minimum 2 personer*

**KR. 359,00**

## MENU 4 DET HELT STORE KOLDE BORD

2 slags sild med det hele, røget ål med røræg, røget laks med slikasparges, gravad laks med rævesauce, fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon, lun leverpostej med champignoner, flæskesteg med rødkål, mørbradbøf med bløde løg, forskellige oste med druer

*minimum 4 personer*

**KR. 410,00**

## FORRETTER

<b>Rejecocktail</b> efter klassisk opskrift .....	Kr. 96,00
<b>Ferskrøget Enø laks</b> med flødestuvet spinat .....	Kr. 119,00
<b>Husets gravad laks på lyst brød</b> med rævesauce .....	Kr. 109,00
<b>Oksecarpaccio marineret med trøffelolie</b> anrettet med rucolasalat, parmesanflager og kapersfrugt .....	Kr. 119,00
<b>1 Tartelet med høns i asparges</b> .....	Kr. 95,00

## SUPPER

<b>Ægte hummersuppe</b> Opskrift fra restaurant Prunier i Paris .....	Kr. 124,00
<b>Gammeldags hønsekøds suppe</b> .....	Kr. 98,00

## VEGETAR ~ FORRET

<b>Forårsruller</b> med grøntsagspuré og urter serveret med sød chilisaucé .....	Kr. 92,00
---	-----------

## SALATER

<b>Husets lækre salattallerken</b> med sæsonens friske grøntsager og salater .....	Kr. 95,00
<b>Blandet salat med røget laks og urte dressing</b> .....	Kr. 118,00

## KØKKENCHEFENS SKATKAMMER

<b>1/1 friskkogt hummer - De vælger selv i bassinet</b> (25 minutter) serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør .....	Kr. 375,00
<b>1/1 hummer grillet med sød chili</b> (25 minutter) serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør .....	Kr. 375,00

## HOVEDRETTER MED FISK OG SKALDYR

<b>Smørstegt Vesterhavsrødspætte</b> (en rigtig skaubo) serveret med hvide kartofler, brunet smør, agurkesalat og råsyltet tyttebær .....	Kr. 239,00
<b>Rødspættefilet</b> serveret med pommes frites og hjemmelavet remoulade .....	Kr. 199,00



## HOVEDRETTER MED KØD

### Andesteg og flæskesteg

serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat,  
brune og hvide kartofler ..... Kr. 275,00

### Andesteg

serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat,  
brune og hvide kartofler ..... Kr. 235,00

### Flæskesteg med sprød svær

serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat,  
brune og hvide kartofler ..... Kr. 189,00

### Klassisk engelsk bœf af oksemørbrad

serveret med bløde løg, agurkesalat,  
hvide kartofler og skysauce ..... Kr. 249,00

### Tournedos bearnaise

serveret med friske grøntsager og dagens kartoffel ..... Kr. 249,00

### Steak af kalvefilet

serveret med torvegrønt og svampesauce ..... Kr. 225,00

### Klassisk Wienerschnitzel

med skrabet peberrod, kapers, citron, ærter, pom. sautéés  
og skysauce ..... Kr. 199,00

### Stegt flæsk med persillesovs

som kun Hansens Have kan lave den ..... Kr. 165,00

### Dansk bœf med bløde løg

serveret med agurkesalat, hvide kartofler og flødesauce ..... Kr. 175,00

### Stegt flæsk ad libitum

serveres kun når alle ved bordet bestiller flæsk ad libitum ..... Kr. 195,00

## VEGETAR ~ HOVEDRET

### Husets lune spinattærte

serveret med blomkåls frikadeller ..... Kr. 189,00

## DESSERT

### Ris á l'amande

serveret med kirsebærsauce ..... Kr. 69,00

### Havens chokoladedrøm

serveret med vaniljeis og frugt/bær ..... Kr. 95,00

Gammeldags æblekage med flødeskum ..... Kr. 68,00

### Farmors kiksekage

serveret med vaniljeis ..... Kr. 85,00

Vaniljeis med chokoladesauce ..... Kr. 85,00

Pandekager med is ..... Kr. 82,00

Camembert frit med solbærsyltetøj ..... Kr. 79,00

### Havens ostetallerken med 4 slags ost

serveret med valnødder i ahornsirup, druer, bladselleri og rugkiks ..... Kr. 130,00

Irish coffee med 3 cl ægte irsk whisky ..... Kr. 65,00

# VELKOMST

---

## Carlton Special

Hindbærsaft, Crémant, friske hindbær .....Kr. 85,00

## Kir

Creme de cassis, hvidvin .....Kr. 60,00

## Kir Royal

Creme de cassis, Crémant .....Kr. 79,00

## Aperol Spritz

Aperol, hvidvin, danskvand .....Kr. 68,00

## Aperol Spritz royal

Aperol, Spumante, danskvand .....Kr. 78,00

## Bloody Mary

Vodka, tomatjuice, krydderi, blegselleri .....Kr. 75,00

## Xanté

Xante, lime, æblemost, sprite .....Kr. 49,00

## Dry Martini Cocktail

Gin, Noilly Prat Dry, citron skal, oliven .....Kr. 82,00

## Campari / Juice

Campari, orange juice .....Kr. 66,00

## Dry Campari

Campari, gin, tonic .....Kr. 66,00

## Jubilæums tonic

Jubilæums snaps, tonic vand, lime .....Kr. 56,00

## Flyver sjus

Rød ålborg, citronvand .....Kr. 56,00

# VIN I GLAS & SMÅ FLASKER

---

## CHAMPAGNE

	<i>Pris</i>	<i>gl./fl.</i>
Gl. Mercier Brut (10 cl.) .....Kr.		129,00
Fl. Moet & Chandon Imperial Brut (piccolo ) (20 cl.) .....Kr.		235,00
Fl. Moet & Chandon imperial Rose (piccolo ) (20 cl.) .....Kr.		295,00

## MOUSSERENDE VINE

Gl. Crémant de Bourgogne (10 cl.) .....Kr.	75,00
Gl. Spumante Prosecco, Veneto (10 cl.) .....Kr.	75,00
Gl. Cava.Codorníu Reina Ma Christina, Blanc de Noir Reserva (10 cl.) .....Kr.	85,00

## HVIDE VINE

Gl. Louis Eschenauer, Chardonnay (15 cl.) .....Kr.	60,00
Gl. Sancerre, Dom. Franck Millet, Loire (15 cl.) .....Kr.	82,00
Gl. Chablis 1er Cru Montmains .Chartron et Trébuchet (15 cl.) .....Kr.	105,00

## ROSÉ VINE

Gl. Louis Eschenauer, cinsault rose (15 cl.) .....Kr.	60,00
---	-------

## RØDE VINE

Gl. Louis Eschenauer Merlot (15 cl.) .....Kr.	60,00
Gl. Château Morin, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois (15 cl.) .....Kr.	75,00

# Hansens Gamle Familiehave

## HUSK OGSÅ VORES SELSKABSMENUER

### FESTARRANGEMENT 1

Velkomstdrink  
Let laksemousse på smørdampet  
urtebund serveret med sauce verte  
Rosastegt kalvesteg serveret med  
torvegrønt og svampesauce  
Kold Grand Marnier soufflé  
m. frisk frugt og bærpuré  
Kaffe, the med petit four  
1 cognac el. likør

*Til ovenstående menu serveres rødvin og  
hvidvin ad libitum samt et glas dessertvin,  
samt øl og vand.*

Pris per couvert kr. 649,00

### FESTARRANGEMENT 2

Velkomstdrink 1 glas champagne  
1/2 hummer naturel med dilledressing og mayonnaise  
Champagnesorbet  
Helstegt oksehøjrebsfilet serveret med bearnaise,  
bordelaise og ærter française  
Ostetallerken m. tre modne oste og syltede valnødder  
Nøddefragilité rullet om to slags hjemmelavet sorbet  
Kaffe, the med petit four  
1 cognac el. likør

*Til ovenstående menu serveres  
2 gl. Louis Jadot, Bourgogne Blanc  
3 gl. Château Morin, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois  
1 gl. Château Fortin, Loupiac, samt øl og vand.*

Pris per couvert kr. 995,00

Hansens Gamle Familiehave

Pile Allé 10 -12 • 2000 Frederiksberg

tlf. 36 30 92 57

info@hansenshave.dk • www.hansenshave.dk

