

Hansens Gamle Familiehave

Aftenkort
Kl. 17-21.30



14. november - 22. december 2019
Mandag til torsdag

Den rigtige familiehave
– et sted med traditioner

KØKKENCHEFFEN ANBEFFALER

MENU 1 JULEMENU

Ferskrøget laks med stuvet spinat

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

Ris á l'amande med kirsebærsaUCE

KR. 440,00

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. 435,00

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 kirsebærsaUCE

minimum 2 personer

KR. 475,00

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

Rejecocktail

efter klassisk opskrift Kr. 105,00

Ferskrøget Enø laks

med flødestuved spinat Kr. 119,00

Husets gravad laks på lyst brød

med rævesauce Kr. 110,00

Oksecarpaccio marineret med trøffelolie

anrettet med rucolasalat, parmesanflager og kapersfrugt Kr. 125,00

1 Tartelet med høns i asparges Kr. 95,00

SUPPER

Ægte hummersuppe

Opskrift fra restaurant Prunier i Paris Kr. 124,00

Gammeldags hønsekøds suppe Kr. 110,00

VEGETAR ~ FORRET

Forårsruller

med grøntsagspuré og urter serveret med sød chilisauce Kr. 95,00

SALATER

Husets lækre salattallerken

med sæsonens friske grøntsager og salater Kr. 95,00

Blandet salat med røget laks og urte dressing Kr. 118,00

KØKKENCHEFENS SKATKAMMER

1/1 friskkogt hummer - De vælger selv i bassinet (25 minutter)

serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør Kr. 375,00

1/1 hummer grillet med sød chili (25 minutter)

serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør Kr. 375,00

HOVEDRETTER MED FISK OG SKALDYR

Smørstegt Vesterhavsrødspætte (en rigtig skaubo)

serveret med hvide kartofler, brunet smør, agurkesalat og råsyltet tyttebær Kr. 245,00

Rødspættefilet

serveret med pommes frites og hjemmelavet remoulade Kr. 210,00



HOVEDRETTER MED KØD

Andesteg og flæskesteg

serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat,
brune og hvide kartofler Kr. 290,00

Andesteg

serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat,
brune og hvide kartofler Kr. 240,00

Flæskesteg med sprød svær

serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat,
brune og hvide kartofler Kr. 199,00

Klassisk engelsk bøf 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. 230,00

Klassisk Wienerschnitzel

med skrabet peberrod, kapers, citron, ærter, pom. sautées
og skysauce Kr. 209,00

Stegt flæsk med persillesovs

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

Herregårdsbøf

serveret med ærter, grovfritter, agurkesalat
og bearnaisesauce Kr. 195,00

Stegt flæsk ad libitum

serveres kun når alle ved bordet bestiller flæsk ad libitum Kr. 199,00

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 hindbærKr. 85,00

Kir

Creme de cassis, hvidvinKr. 60,00

Kir Royal

Creme de cassis, CrémantKr. 79,00

Aperol Spritz

Aperol, hvidvin, danskvandKr. 68,00

Aperol Spritz royal

Aperol, Spumante, danskvandKr. 78,00

Bloody Mary

Vodka, tomatjuice, krydderi, blegselleriKr. 75,00

Xanté

Xante, lime, æblemost, spriteKr. 49,00

Dry Martini Cocktail

Gin, Noilly Prat Dry, citron skal, olivenKr. 82,00

Campari / Juice

Campari, orange juiceKr. 66,00

Dry Campari

Campari, gin, tonicKr. 66,00

Jubilæums tonic

Jubilæums snaps, tonic vand, limeKr. 56,00

Flyver sjus

Rød ålborg, citronvandKr. 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 dilldressing 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. 999,00

FESTARRANGEMENT 3

Velkomstdrink, Xanté

Det helt store kolde bord

Kryddersild, Marinerede sild, røget ål m/ røræg, røget laks m/ slikasparges, gravad laks m/ rævesauce,

fiskefilet m/ remoulade, hønsesalat m/ bacon,

lun leverpostej m/ champignoner, flæskesteg m/ rødkål,

mørbradbøf m/ bløde løg, forskellige oste m/ druer

Kaffe, the m/ petit four

1 cognac el. likør

Til ovenstående menu serveres øl, vand og vin ad libitum samt 3 snaps

Pris per couvert kr. 799,00

Hansens Gamle Familiehave

Pile Allé 10 -12 • 2000 Frederiksberg

tlf. 36 30 92 57

info@hansenshave.dk • www.hansenshave.dk