

Hansens Gamle Familiehave

Aftenkort
Kl. 17-21.30



15. november - 22. december 2022
mandag til torsdag kl. 17.00 til 21.30

Den rigtige familiehave
– et sted med traditioner

VELKOMST | WELCOME DRINKS

Carlton Special

Hindbærsaft, Crémant, friske hindbær | *Raspberries, Crémant, fresh raspberries* Kr. 85,00

Kir

Creme de cassis, hvidvin | *Creme de cassis, white wine* Kr. 60,00

Kir Royal

Creme de cassis, Crémant Kr. 79,00

Aperol Spritz

Aperol, Spumante, danskvand | *Aperol, Spumante, Club Soda* Kr. 89,00

Bloody Mary

Vodka, tomatjuice, krydderi, blegselleri | *Vodka, tomatojuice, spice* Kr. 75,00

Xanté

Xante, lime, æblemost, sprite | *Xante, lime, apple juice, sprite* Kr. 49,00

Dry Martini Cocktail

Gin, Noilly Prat Dry, citron skal, oliven | *Gin, Noilly Prat Dry, lemon peel, olives* Kr. 82,00

Campari / Juice

Campari, orange juice Kr. 66,00

Dry Campari

Campari, gin, tonic Kr. 76,00

Jubilæums tonic

Jubilæums snaps, tonic vand, lime | *Jubilæums snaps, tonic, lime* Kr. 62,00

Flyver sjus

Rød Aalborg, citronvand | *Rød Aalborg, Fizzy lemon* Kr. 62,00

VIN I GLAS & SMÅ FLASKER | WINE BY THE GLASS AND SMALL BOTTLES

CHAMPAGNE

Pris gl./fl.

Fl. Moët & Chandon Imperial Brut (piccolo) (20 cl.) Kr. 235,00

Fl. Moët & Chandon imperial Rose (piccolo) (20 cl.) Kr. 295,00

MOUSSERENDE VINE | SPARKLING WINES

Gl. Crémant de Bourgogne (10 cl.) Kr. 75,00

Gl. Spumante Prosecco (10 cl.) Kr. 75,00

Gl. Anna de Codorníu - Cava Brut Reserva (10 cl.) Kr. 85,00

HVIDE VINE | WHITE WINE

Gl. Chardonnay (15 cl.) Kr. 60,00

Gl. Sancerre (15 cl.) Kr. 85,00

Gl. Chablis 1er Cru. (15 cl.) Kr. 105,00

ROSÉ VINE | ROSÉ WINE

Gl. Rosé vin | *Rosé wine* (15 cl.) Kr. 60,00

RØDE VINE | RED WINES

Gl. Rødvin | *Red wine* (15 cl.) Kr. 60,00

Gl. Bourgogne Rouge, Louis Jadot (15 cl.) Kr. 75,00

DESSERT VINE

Gl. Cala del Mar - Moscato Blanc, Valencia (10 cl.) Kr. 60,00

Gl. Muffato della Sala, Antinori (10 cl.) Kr. 95,00

MENU 1

JULEMENU | CHRISTMAS MENU

Ferskrøget laks med stuvet spinat
Smoked salmon served w/ creamed spinach

Andesteg og flæskesteg med hjemmelavet rødkål og surt,
brunede og hvide kartofler
*Roast pork with crackling and Roast duck w/ red cabbage and pickles,
sugar brown and white potatoes*

Ris á l'amande med kirsebærsauce
Classic Danish Ris à l'amande. Served with cherry sauce

KR. 449,00

FORRETTER | STARTERS

Rejecocktail | *Prawn cocktail*

efter klassisk opskrift | *classic recipe* Kr. 105,00

Ferskrøget laks | *Smoked salmon*

med flødestuvet spinat | *served w/ creamed spinach* Kr. 119,00

Husets gravad laks på lyst brød | *Gravad Lax*

med rævesauce | *w/ a sweet mustard sauce* Kr. 110,00

Oksecarpaccio marineret med trøffelolie | *Beef carpaccio w/ truffle oil*

anrettet med rucolasalat, parmesanflager og kapersfrugt
served w/ rocket salad, Parmesan shavings and caper fruit Kr. 129,00

1 Tartelet med høns i asparges

Voulevant w/ Chickens and asparagus creme Kr. 95,00

SUPPE | SOUP

Ægte hummersuppe | *Lobster soup*

Opskrift fra restaurant Prunier i Paris
Recipe from the Prunier restaurant in Paris Kr. 125,00

Gammeldags hønskøds suppe

Old-fashioned chicken soup Kr. 110,00

VEGETAR ~ FORRET (Laktose fri)

VEGETARIAN STARTER (Lactose free)

Forårsruller | *Spring rolls*

med grøntsagspuré og urter serveret med sød chilisauce
filled w/ a puree of vegetables and herbs served w/ a sweet chilli sauce Kr. 95,00

SALATER | SALADS

Husets lækre salattallerken | *Hansen's salad*

sæsonens friske grøntsager og salater med 2 dressinger
seasonal vegetables and leaves w/ two dressings Kr. 95,00

Blandet salat med røget laks og urte dressing | *Hansen's salad*

seasonal vegetables and leaves w/ smoked salmon Kr. 128,00

MENU 2

H.C. ANDERSENS FAVORIT

Husets gravad laks på lyst brød med rævesauce
Home-made Gravad Lax on bread w/ a sweet mustard sauce

Ribeye steak serveret med pommes frites og bearnaisesauce
Ribeye steak served w/ French fries and Sauce Béarnaise

Havens chokoladedrøm serveret med vaniljeis og frugt/bær
*Hansen's Chocolate Dream - Marcel chocolate cake,
served w/ vanilla ice cream and fruit/berries*

KR. 449,00

HOVEDRETTER MED FISK OG SKALDYR MAIN COURSES ~ FISH AND SHELLFISH

Smørstegt Vesterhavsrødspætte | North Sea plaice fried in butter
med hvide kartofler, brunet smør, agurkesalat og råsyltet tyttebær
w/ potatoes, beurre noisette, pickled cucumber and cranberry Kr. 245,00

Rødspættefilet | Fried fillet of plaice
serveret med pommes frites og hjemmelavet remoulade
served w/ French fries and Remoulade..... Kr. 210,00

KØKKENCHEFENS SKATKAMMER | CHEF'S SPECIALS

1/1 friskkogt hummer - De vælger selv i bassinet (25-30 minutter)
1/1 freshly boiled lobster- choose your own from the tank (25 minutter)
serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør
served w/ 3 wonderful dressings and bread and butter Dagspris

1/1 hummer grillet med sød chili (25-30 minutter)
1/1 lobster grilled w/ sweet chili- choose your own from the tank (25 minutter)
serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør
served w/ 3 wonderful dressings and bread and butter Dagspris

VEGETAR ~ HOVEDRET (Laktose fri) VEGETARIAN ~ MAIN COURSES (Lactose free)

Stegt polenta | Fried polenta
m/krydderurter og soltørret tomat torvegrønt og syltet pickels
w/ herbs and sun-dried tomato turf green and pickled pickles Kr. 199,00

MENU 5

DET GRØNNE KØKKEN (Laktose fri) FROM THE GREEN KITCHEN (Lactose free)

Forårsruller med grøntsagspuré og urter hertil sød chilisauc
Spring rolls filled w/ a puree of vegetables and herbs, served w/ a sweet chilli sauce

Stegt polenta m/krydderurter og soltørret tomat torvegrønt og syltet pickels
Fried polenta w/ herbs and sun-dried tomato turf green and pickled pickles

Vaniljeis med frugt/bær
Vanilla ice cream with fruit / berries

KR. 389,00

MENU 3

STOR LUX JULEANRETNING (min. 2 pers.) BIG DE LUXE CHRISTMAS PLATTER (min. 2 pers.)

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 à l'amande med kirsebærsauce

Classic and spicy herring, smoked salmon, fillet of plaice w/ Remoulade, smoked eel w/ scrambled eggs, Danish brawn w/ pickled beetroot, roast pork and duck w/ red cabbage and Danish "frikadeller" w/ pickles, Brie cheese w/ grapes and classic Danish Ris à l'amande

KR. 410,00

HOVEDRETTER MED KØD | MEAT

- Andesteg og flæskesteg | Roast pork with crackling and Roast duck**
serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat, brune og hvide kartofler
w/ red cabbage and pickles, sugar brown and white potatoes Kr. 290,00
- Andesteg | Roast duck**
serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat, brune og hvide kartofler
w/ red cabbage and pickles, sugar brown and white potatoes Kr. 240,00
- Flæskesteg med sprød svær | Roast pork with crackling**
serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat og hvide kartofler
served w/ red cabbage, pickled cucumber, and boiled potatoes Kr. 199,00
- Ribeye steak | Ribeye steak bearnaise**
serveret med pommes frites og bearnaisesauce
served w/ French fries and Sauce Béarnaise Kr. 289,00
- Steak af kalvefilet / Steak of veal**
serveret med torvegrønt og svampesauce
served w/ a ragout of fresh vegetables and a mushroom sauce Kr. 235,00
- Klassisk Wienerschnitzel | Wiener Schnitzel**
med peberrod, kapers, citron, ærter, pom. sautéés og skysauce
w/ horseradish, capers, lemon, peas, pommes sautéés and gravy Kr. 209,00
- Stegt flæsk med persillesovs | Roast pork (Crispy)**
som kun Hansens Have kan lave den
served w/ parsley sauce Kr. 169,00
- Herregårdsbøf | Manor's steak**
serveret med ærter, grovfritter, agurkesalat og bearnaisesauce
served with peas, French fries, cucumber salad and sauce bearnaise Kr. 195,00
- Stegt flæsk ad libitum | Roast pork (Crispy) all you can eat**
serveres kun når alle ved bordet bestiller flæsk ad libitum
served w/ parsley sauce Kr. 210,00



MENU 4

DET HELT STORE KOLDE BORD (min. 4 pers.) HANSEN'S LARGE COLD PLATTER (min. 4 pers.)

2 slags sild med det hele, røget laks med slikasparges, røget ål med rørag, gravad laks med rævesauce, fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon, flæskesteg med, rødkål, mørbradbøf med bløde løg, lun leverpostej med champignoner, forskellige oste med druer
Classic and spicy herrings, smoked eel w/ scrambled eggs, smoked salmon w/ asparagus, gravad Lax w. a sweet mustard sauce, fillet of plaice w/ Remoulade, chicken salad w/ bacon, warm pork liver pâté, roast pork w/ red cabbage, fried pork tenderloin with fried onions, cheese selection with grapes

KR. 425,00

DESSERT | DESSERTS

Ris á l'amande | *Classic Danish Ris à l'amande*

serveret med kirsebærsauce

served with cherry sauce Kr. 69,00

Havens chokoladedrøm

Hansen's Chocolate Dream

serveret med vaniljeis og frugt/bær

Marcel chocolate cake, served w/ vanilla ice cream Kr. 95,00

Gammeldags æblekage med flødeskum

Classic Danish apple dessert w/ whipped cream Kr. 68,00

Farmors kiksekage serveret med vaniljeis

Grandma's chocolate biscuit cake w/ ice cream Kr. 85,00

Vaniljeis med chokoladesauce

Vanilla ice cream w/ chocolate sauce Kr. 85,00

Pandekager med is

Pancakes w/ ice cream Kr. 85,00

Camembert frit med solbærsyltetøj

Camembert fritt w/ blackcurrant jelly Kr. 79,00

Havens ostetallerken med 4 slags ost

Hansen's cheese selection (4 cheeses)

serveret med valnødder i ahornsirup, druer, bladselleri og rugkiks

served w/ walnuts in maple syrup, grapes, celery and rye biscuits Kr. 130,00

Irish coffee med 3 cl ægte irsk whiskey

Irish Coffee made w/ 30 ml of Irish whiskey Kr. 65,00

VEGETAR ~ DESSERT (Laktose fri)

VEGETARIAN ~ DESSERTS (Lactose free)

Vaniljeis med serveret med friske bær

Vanilla ice cream w/ fresh berry Kr. 90,00

VARME DRIKKE | HOT DRINKS

Kaffe | Coffee

Alm. kaffe

Black coffee Kr. 34,00

The | Tea

Earl Grey, skovbær, grøn lemon, camille

Earl Grey, forest fruit, green lemon, camille Kr. 34,00

Chokolade | Chocolate

Varm Chokolade m/ flødeskum

Hot Chocolate w/ whipped cream Kr. 39,00

Pris singl. doubl.

Irish Coffee

Irsk whiskey, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Irish whiskey, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 65,00 95,00

French Coffee

Grand Marnier, kaffe, letpisket flødeskum

Grand Marnier, coffee, whipped cream Kr. 65,00 95,00

Spanish Coffee

Licor 43, kaffe, letpisket flødeskum

Licor 43, coffee, whipped cream Kr. 65,00 95,00

Mexican Coffee

Tequila, Kahlua, kaffe, letpisket flødeskum

Tequila, Kahlua, coffee, whipped cream Kr. 95,00

Caribbean Coffee

Mørk rom, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Dark rom, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 65,00 95,00

Royale Coffee

Cognac, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Cognac, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 65,00 95,00

Normand

Calvados, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Calvados, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 65,00 95,00

Lumumba

Cognac, varm kakao, letpisket flødeskum

Cognac, hot chocolate, whipped cream Kr. 65,00 95,00

Grog Hansen

Mørk rom, angostura, brun farin, citronsaft, kogende vand

Dark rom, angostura, Sugar cane, lemonjuice, boiled water Kr. 65,00 95,00

Choko-Hansen

Mørk rom, varm kakao, letpisket flødeskum

Dark rom, hot chocolate, whipped cream Kr. 65,00 95,00

Jäger Te

Jägermeister, varm earl grey te, sukker, appelsin

Jägermeister, hot earl grey tea, sugar, orange Kr. 65,00 95,00

LIDT SØDT | SWEET NIBBLES

Petit four (2 stk.) | Petits fours (x2) Kr. 34,00

Fyldte chokolader | Dessert chocolates Kr. 36,00

Kransekage med chokolade | Classic Danish "kransekage" Kr. 42,00

Gammeldags æblekage

Classic Danish apple dessert with whipped cream Kr. 68,00

Småkager | Danish biscuits Kr. 18,00

Hansens Gamle Familiehave

HUSK OGSÅ VORES SELSKABSMENUER

FESTARRANGEMENT 1

Velkomstdrink, Xanté
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.*

FESTARRANGEMENT 2

Velkomstdrink 1 glas champagne
1/2 hummer naturel med dilldressing og mayonnaise
Champagnesorbet
Helstegt oksehøjrebsfilet serveret med bearnaise,
bordelaise og ærter francaise
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
2 gl. Bourgogne Rouge, Louis Jadot
1 glas Muffato della Sala, Antinori, samt øl og vand.*

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*

Hansens Gamle Familiehave

Pile Allé 10 -12 • 2000 Frederiksberg

tlf. 36 30 92 57

info@hansenshave.dk • www.hansenshave.dk