

Hansens Gamle Familiehave

SANKT HANS AFTEN



Den rigtige familiehave
- et sted med traditioner

Bålet i Frederiksberg Have tændes kl. 21.30

MENU 1

SANKT HANS MENU

Friske slikasparges

Helstegt kalvesteg med spæde grøntsager og svampe i portvinscreme

Friske danske jordbær med fløde

KR. 399,- BØRN 265,-

MENU 2

DET HELT STORE KOLDE BORD

Minimum 4 personer

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, oksebryst med peberrod, mørbradbøf med bløde løg, forskellige oste med druer

KR. 410,-

FORRETTER

Rejecocktail

efter klassisk opskrift Kr. 96,-

Husets gravad laks på lyst brød

med rævesauce Kr. 109,-

Oksecarpaccio marineret med trøffelolie

anrettet med rucolasalat, parmesanflager og kapersfrugt Kr. 119,-

VEGETAR ~ FORRET

Forårsruller

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

Husets lækre salattallerken

med sæsonens friske grøntsager og salater Kr. 95,-

SUPPER

Ægte hummersuppe

Opskrift fra restaurant Prunier i Paris Kr. 124,-





Skikken med at have en heksedukke på toppen af bålet er ret ny. Det er først i slutningen af forrige århundrede, at spredte vidnesbyrd om heksefigurer dukker op.

HOVEDRETTER MED FISK OG SKALDYR

1/1 friskkogt hummer - Efter eget valg (25 minutter) serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør	Kr.	375,-
Smørstegt Vesterhavsrødspætte (en rigtig skaubo) serveret med hvide kartofler, brunet smør, agurkesalat og råsyltet tyttebær	Kr.	239,-
Moules et frites Hvidvins dampet muslinger serveret med fritter og hvidløgs mayo	Kr.	199,-

HOVEDRETTER MED KØD

Tournedos bearnaise serveret med friske grøntsager og dagens kartoffel	Kr.	249,-
Steak af kalvefilet serveret med torvegrønt og svampesauce	Kr.	225,-
Klassisk Wienerschnitzel med skrabet peberrod, kapers, citron, ærter, pom. sautées og skysauce	Kr.	199,-
Flæskesteg med sprød svær serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat og hvide kartofler	Kr.	189,-

VEGETAR ~ HOVEDRET

Husets lune spinattærte serveret med marinerede urter og soltørrede tomater	Kr.	195,-
---	-----	-------

DESSERT

Havens chokoladedrøm serveret med vaniljeis og frugt/bær	Kr.	95,-
Kold Grand Marnier soufflé serveret med frisk frugt og bærpuré	Kr.	92,-
Gammeldags æblekage med flødeskum	Kr.	68,-
Farmors kiksekage serveret med vaniljeis	Kr.	85,-
Vaniljeis med chokoladesauce	Kr.	85,-
Pandekager med is	Kr.	82,-



VARME DRIKKE

Kaffe

Alm. kaffe..... Kr. 34,00

The

Earl Grey, skovbær, grøn lemon, camille. Kr. 34,00

Chokolade

Varm Chokolade m/ flødeskum..... Kr. 39,00

Pris singl. doubl.

Irish Coffee

Irsk whiskey, varm kaffe, brun farin, letpisket flødeskum Kr. 65,00 95,00

French coffee

Grand Marnier, varm kaffe, letpisket flødeskum Kr. 65,00 95,00

Spanish Coffee

Licor 43, varm kaffe, letpisket flødeskum..... Kr. 65,00 95,00

Mexican Coffee

Tequila , Kahlua, varm kaffe, letpisket flødeskum Kr. 95,00

Caribbean Coffee

Mørk rom, varm kaffe, brun farin, letpisket flødeskum Kr. 65,00 95,00

Royale Coffee

Cognac, varm kaffe, brun farin, letpisket flødeskum Kr. 65,00 95,00

Normand

Calvados, varm kaffe, brun farin, letpisket flødeskum..... Kr. 65,00 95,00

Lumumba

Cognac, varm kakao, letpisket flødeskum Kr. 65,00 95,00

Grog Hansen

Mørk rom, angostura, Sugar cane, citronsaft, kogende vand . Kr. 65,00 95,00

Choko-Hansen

Mørk rom, varm kakao, letpisket flødeskum..... Kr. 65,00 95,00

Jäger Te

Jägermeister, varm Earl Grey te, sukker, appelsin..... Kr. 65,00 95,00

