

Hansens Gamle Familiehave

Aftenkort
Kl. 17-21.30



1. Maj - 13. November
(23/6 og 10/11 specialmenu)
2019

**Den rigtige familiehave
– et sted med traditioner**

KØKKENCHEFFEN ANBEFFALER

MENU 1

STORM P. MENU

Rejecocktail efter klassisk opskrift

Steak af kalvefilet med torvegrønt og svampesauce

Kold Grand Marnier soufflé m. frisk frugt og bærpuré

KR. 410,00

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

DET GRØNNE KØKKEN

Forårsruller med grøntsagspuré og urter hertil sød chilisauce

Spinattærte med blomkåls frikadeller

Gammeldags æblekage med flødeskum

KR. 369,00

MENU 4

DET HELT STORE KOLDE BORD

2 slags sild med det hele, røget laks med slikasparges, røget ål med røræg, 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
minimum 4 personer

KR. 410,00

FORRETTER

6 østers naturel serveret med citron og toast	Kr. 138,00
6 grillede østers serveret med citron og toast	Kr. 142,00
Rejecocktail efter klassisk opskrift	Kr. 105,00
Ferskrøget laks med flødestuvet spinat	Kr. 119,00
Husets gravad laks på lyst brød med rævesauce	Kr. 109,00
Hvidvinsdampede muslinger - lille portion med urter, safran, fløde og en anelse hvidløg	Kr. 110,00
Oksecarpaccio marineret med trøffelolie anrettet med rucolasalat, parmesanflager og kapersfrugt	Kr. 125,00

SUPPE

Ægte hummersuppe Opskrift fra restaurant Prunier i Paris	Kr. 124,00
--	------------

VEGETAR ~ FORRET

Forårsruller med grøntsagspuré og urter serveret med sød chilisaucé	Kr. 95,00
---	-----------

SALATER

Husets lækre salattallerken sæsonens friske grøntsager og salater	Kr. 95,00
Husets lækre salattallerken med røget laks og urte dressing sæsonens friske grøntsager og salater	Kr. 118,00

KØKKENCHEFENS SKATKAMMER

1/1 friskkogt hummer - De vælger selv i bassinet (25-30 minutter) serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør	Kr. 375,00
1/1 hummer grillet med sød chili (25-30 minutter) serveret med 3 skønne dressinger samt brød og smør	Kr. 375,00

HOVEDRETTER MED FISK OG SKALDYR

Stegte ål (8 stk.) (sæson) serveret med stuede kartofler	Dagspris
Smørstegt Vesterhavsrødspætte (en rigtig skaubo) serveret med hvide kartofler, brunet smør, agurkesalat og råsyltet tyttebær	Kr. 245,00
Rødspættefilet serveret med pommefrites og hjemmelavet remoulade	Kr. 210,00
Moules et frites Hvidvinsdampet muslinger serveret med fritter og hvidløgsmayo	Kr. 199,00

HOVEDRETTER MED KØD

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
Flæskesteg med sprød svær serveret med hjemmelavet rødkål, agurkesalat og hvide kartofler	Kr. 199,00
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
Havens berømte biksemad serveret med rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce	Kr. 165,00
Mørbradgryde med bagt mos og grovfritter Mørbrad, champignoner og cocktailpølser i paprika-flødesauce	Kr. 210,00
Stegt flæsk ad libitum serveres kun når alle ved boret bestiller flæsk ad libitum	Kr. 199,00

VEGETAR ~ HOVEDRET

Husets lune spinattærte serveret med blomkåls frikadeller	Kr. 195,00
---	------------

DESSERT

Havens chokoladedrøm serveret med vaniljeis og frugt/bær	Kr. 95,00
Kold Grand Marnier soufflé serveret med frisk frugt og bærpuré	Kr. 92,00
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