

# Hansens Gamle Familiehave

Aftenkort  
Kl. 17-21.30



4. jan - 30. april  
2019

Den rigtige familiehave  
– et sted med traditioner

# KØKKENCHEFFEN ANBEFFALER

## MENU 1

### TEATER MENU

Rejecocktail efter klassisk opskrift

Klassisk Wienerschnitzel  
med skrabet peberrod, kapers, citron,  
ærter, pom. sautées og skysauce

Pandekager med is

**KR. 385,00**

## 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

<b>Rejecocktail</b> efter klassisk opskrift .....	Kr. 105,00
<b>Ferskrøget laks</b> med flødestuvet spinat .....	Kr. 119,00
<b>Husets gravad laks på lyst brød</b> med rævesauce .....	Kr. 110,00
<b>Ægte hummersuppe</b> Opskrift fra restaurant Prunier i Paris .....	Kr. 119,00
<b>Gammeldags oksekøds suppe</b> .....	Kr. 110,00
<b>Oksecarpaccio marineret med trøffelolie</b> anrettet med rucolasalat, parmesanflager og kapersfrugt .....	Kr. 125,00

## VEGETAR ~ FORRET

<b>Forårsruller</b> med grøntsagspuré og urter serveret med sød chilisaucé .....	Kr. 95,00
---	-----------

## SALATER

<b>Husets lækre salattallerken</b> sæsonens friske grøntsager og salater .....	Kr. 95,00
<b>Husets lækre salattallerken med røget laks og urte dressing</b> sæsonens friske grøntsager og salater .....	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. 245,00
<b>Rødspættefilet</b> serveret med pommes frites og hjemmelavet remoulade .....	Kr. 210,00



## 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 bordet 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

serevret 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 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 dilldressing og mayonnaise  
Champagnesorbet  
Helstegt oksehøjrebsfilet serveret med bearnaise,  
bordelaise og ærter française  
Østetallerken 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

