

Hansens Gamle Familiehave

Aftenkort
Kl. 17-21.30



6. januar -31. oktober 2023
(23/6 og 10/11 specialmenu)

Den rigtige familiehave
– et sted med traditioner

VELKOMST | WELCOME DRINKS

Carlton Special

Hindbærsaft, Crémant, friske hindbær | *Raspberries, Crémant, fresh raspberries* Kr. 89,00

Kir

Creme de cassis, hvidvin | *Creme de cassis, white wine* Kr. 65,00

Kir Royal

Creme de cassis, Crémant Kr. 82,00

Aperol Spritz

Aperol, Spumante, danskvand | *Aperol, Spumante, Club Soda* Kr. 92,00

Bloody Mary

Vodka, tomatjuice, krydderi, blegselleri | *Vodka, tomatojuice, spice* Kr. 79,00

Xanté

Xante, lime, æblemost, sprite | *Xante, lime, apple juice, sprite* Kr. 59,00

Dry Martini Cocktail

Gin, Noilly Prat Dry, citron skal, oliven | *Gin, Noilly Prat Dry, lemon peel, olives* Kr. 85,00

Campari / Juice

Campari, orange juice Kr. 69,00

Dry Campari

Campari, gin, tonic Kr. 79,00

Jubilæums tonic

Jubilæums snaps, tonic vand, lime | *Jubilæums snaps, tonic, lime* Kr. 66,00

Flyver sjus

Rød Aalborg, citronvand | *Rød Aalborg, Fizzy lemon* Kr. 66,00

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. 245,00

Fl. Moët & Chandon imperial Rose (piccolo) (20 cl.) Kr. 310,00

MOUSSERENDE VINE | SPARKLING WINES

Gl. Crémant de Bourgogne (10 cl.) Kr. 79,00

Gl. Spumante Prosecco (10 cl.) Kr. 79,00

HVIDE VINE | WHITE WINE

Gl. Chardonnay (15 cl.) Kr. 64,00

Gl. Sancerre (15 cl.) Kr. 89,00

Gl. Chablis 1er Cru. (15 cl.) Kr. 115,00

ROSÉ VINE | ROSÉ WINE

Gl. Rosé vin | *Rosé wine* (15 cl.) Kr. 64,00

RØDE VINE | RED WINES

Gl. Rødvin | *Red wine* (15 cl.) Kr. 64,00

Gl. Bourgogne Rouge (15 cl.) Kr. 79,00

VARME DRIKKE | HOT DRINKS

Kaffe | Coffee

Alm. kaffe

Black coffee Kr. 35,00

The | Tea

Earl Grey, skovbær, grøn lemon, camille

Earl Grey, forest fruit, green lemon, camille Kr. 35,00

Chokolade | Chocolate

Varm Chokolade m/ flødeskum

Hot Chocolate w/ whipped cream Kr. 44,00

Pris singl. doubl.

Irish Coffee

Irsk whiskey, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Irish whiskey, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 69,00 99,00

French Coffee

Grand Marnier, kaffe, letpisket flødeskum

Grand Marnier, coffee, whipped cream Kr. 69,00 99,00

Spanish Coffee

Licor 43, kaffe, letpisket flødeskum

Licor 43, coffee, whipped cream Kr. 69,00 99,00

Mexican Coffee

Tequila, Kahlua, kaffe, letpisket flødeskum

Tequila, Kahlua, coffee, whipped cream Kr. 99,00

Caribbean Coffee

Mørk rom, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Dark rom, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 69,00 99,00

Royale Coffee

Cognac, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Cognac, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 69,00 99,00

Normand

Calvados, kaffe, brun farin, letpisket flødeskum

Calvados, coffee, braun sugar, whipped cream Kr. 69,00 99,00

Lumumba

Cognac, varm kakao, letpisket flødeskum

Cognac, hot chocolate, whipped cream Kr. 69,00 99,00

Grog Hansen

Mørk rom, angostura, Sugar cane, citronsaft, kogende vand

Dark rom, angostura, Sugar cane, lemonjuice, boiled water Kr. 69,00 99,00

Choko-Hansen

Mørk rom, varm kakao, letpisket flødeskum

Dark rom, hot chocolate, whipped cream Kr. 69,00 99,00

Jäger Te

Jägermeister, varm earl grey te, sukker, appelsin

Jägermeister, hot earl grey tea, sugar, orange Kr. 69,00 99,00

LIDT SØDT | SWEET NIBBLES

Petit four (2 stk.) | Petits fours (x2) Kr. 35,00

Fyldte chokolader | Dessert chocolates Kr. 39,00

Kransekage med chokolade | Classic Danish "kransekage" Kr. 49,00

Gammeldags æblekage

Classic Danish apple dessert with whipped cream Kr. 78,00

Småkager | Danish biscuits Kr. 22,00

MENU 1

STORM P. MENU

Rejecocktail efter klassisk opskrift
Prawn cocktail, classic recipe

Steak af kalvefilet med torvegrønt og svampesauce
Steak of veal served w/ a ragout of fresh vegetables and a mushroom sauce

Gammeldags æblekage med flødeskum
Classic Danish apple dessert w/ whipped cream

KR. 460,00

FORRETTER | STARTERS

6 østers naturel | 6 oysters au naturel

serveret med citron og toast | *served w/ lemon and toast* Kr. 162,00

6 grillede østers | 6 grilled oysters

serveret med citron og toast | *served w/ lemon and toast* Kr. 165,00

Rejecocktail | Prawn cocktail

efter klassisk opskrift | *classic recipe* Kr. 115,00

Ferskrøget laks | Smoked salmon

med flødestuved spinat | *served w/ creamed spinach* Kr. 130,00

Husets gravad laks på lyst brød | Gravad Lax

med rævesauce | *w/ a sweet mustard sauce* Kr. 122,00

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. 139,00

SUPPE | SOUP

Ægte hummersuppe | Lobster soup

Opskrift fra restaurant Prunier i Paris
Recipe from the Prunier restaurant in Paris Kr. 139,00

VEGETAR ~ FORRET (Gluten- og Laktose fri) VEGETARIAN STARTER (Gluten and Lactose free)

Forårsruller | Spring rolls

med grøntsagspuré og urter serveret med sød chilisauc
filled w/ a puree of vegetables and herbs served w/ a sweet chilli sauce Kr. 105,00

SALATER | SALADS

Husets lækre salattallerken | Hansen's salad

sæsonens friske grøntsager og salater med 2 dressinger
seasonal vegetables and leaves w/ two dressings Kr. 105,00

Husets lækre salattallerken | Hansen's salad

sæsonens friske grøntsager og salater med røget laks og urte dressing
seasonal vegetables and leaves w/ smoked salmon Kr. 140,00

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. 489,00

HOVEDRETTER MED FISK OG SKALDYR MAIN COURSES ~ FISH AND SHELLFISH

Stegte ål (8 stk.) (sæson) | **Pan fried eel** (x 8) (in season)
serveret med stuede kartofler Dagspris
with boiled potatoes in a cream sauce and pickled cucumber *Price of the day*

Smørstegt Vesterhavsrødspætte | **North Sea plaice fried in butter**
med hvide kartofler, brunet smør, agurkesalat og råsyltet tyttebær Dagspris
w/ potatoes, beurre noisette, pickled cucumber and cranberry *Price of the day*

Rødspættefilet | **Fried fillet of plaice**
serveret med pommes frites og hjemmelavet remoulade
served w/ French fries and Remoulade..... Kr. 225,00

Moules et frites (sæson)
Hvidvinsdampet muslinger serveret med fritter og hvidløgsmayo
Mussels steamed in white wine, served w/ fries and garlic mayo
(sæson) Kr. 225,00

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 Dagspris
served w/ 3 wonderful dressings and bread and butter

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 Dagspris
served w/ 3 wonderful dressings and bread and butter

VEGETAR ~ HOVEDRET (Gluten- og Laktose fri) VEGETARIAN MAIN COURSES (Gluten and Lactose free)

Stegt polenta | **Fried polenta**
m/krydderurter og soltørret tomat torvegrønt og syltet pickles Kr. 210,00
w/ herbs and sun-dried tomato turf green and pickled pickles

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 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
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. 449,00

HOVEDRETTER MED KØD | MEAT

Ribeye steak | *Ribeye steak bearnaise*

serveret med pommes frites og bearnaisesauce

served w/ French fries and Sauce Béarnaise Kr. 310,00

Steak af kalvefilet / *Steak of veal*

serveret med torvegrønt og svampesauce

served w/ a ragout of fresh vegetables and a mushroom sauce Kr. 270,00

Klassisk Wienerschnitzel | *Wiener Schnitzel*

med peberrod, kapers, citron, ærter, pom. sautées og skysauce

w/ horseradish, capers, lemon, peas, pommes sautées and gravy Kr. 229,00

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. 225,00

Herregårdsbøf | *Manor's steak*

serveret med ærter, grovfritter, agurkesalat og bearnaisesauce

served with peas, French fries, cucumber salad and sauce bearnaise . . Kr. 225,00

Havens berømte biksemad | *Hansen's famous Hash*

serveret med rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce

w/ fried egg, pickled beetroot and Sauce Béarnaise Kr. 195,00

Mørbradgryde med bagt mos og grovfritter | *Pork tenderloin pot*

Mørbrad, champignoner og cocktailpølser i paprika-flødesauce

Pork tenderloin, mushrooms and cocktail sausages in a delicious cream-paprika sauce and french fries Kr. 235,00

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. 225,00



MENU 5

DET GRØNNE KØKKEN (*Gluten- og Laktose fri*) FROM THE GREEN KITCHEN (*Gluten and Lactose free*)

Forårsruller med grøntsagspuré og urter hertil sød chilisaUCE
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 pickles
Fried polenta w/ herbs and sun-dried tomato turf green and pickled pickles

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

KR. 410,00

DESSERT | DESSERTS

Havens chokoladedrøm

Hansen's Chocolate Dream

serveret med vaniljeis og frugt/bær

Marcel chocolate cake, served w/ vanilla ice cream Kr. 99,00

Gammeldags æblekage med flødeskum

Classic Danish apple dessert w/ whipped cream Kr. 78,00

Farmors kiksekage serveret med vaniljeis

Grandma's chocolate biscuit cake w/ ice cream Kr. 92,00

Vaniljeis med chokoladesauce

Vanilla ice cream w/ chocolate sauce Kr. 92,00

Pandekager med is

Pancakes w/ ice cream Kr. 92,00

Camembert frit med solbærsyltetøj

Camembert fritt w/ blackcurrant jelly Kr. 85,00

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. 140,00

Irish coffee med 3 cl ægte irsk whisky

Irish Coffee made w/ 30 ml of Irish whiskey Kr. 69,00

VEGETAR ~ DESSERT (*Laktose fri*)

VEGETARIAN ~ DESSERTS (*Lactose free*)

Vaniljeis serveret med friske bær

Vanilla ice cream w/ fresh berry Kr. 99,00

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.

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. Bourgogne Blanc
2 gl. Bourgogne Rouge
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