

Hansens Gamle Familiehave

2023

Frokost mandag til søndag fra kl. 11.00 - 16.00

6. januar - 31. oktober

Hansens Gamle Familiehave · Pile Allé 10-12 · 2000 Frederiksberg
Tlf. 36 30 92 57 · Fax 36 30 21 70 · info@hansenshave.dk · www.hansenshave.dk

HANSENS FROKOSTANRETNING (min. 2 pers.)

(Serveres kun på hverdage mandag - torsdag)

	PRIS	STK.
101. Sild, æg og rejer, fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon, flæskesteg med rødkål, brie med druer	Kr. 240,00	-----

LUX FROKOSTANRETNING (min. 2 pers.)

Bord 102. 2 slags sild, havens laks, fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon, mørbradbøf med bløde løg, flæskesteg med rødkål, brie med druer	Kr. 320,00	-----
--	------------	-------

DET HELT STORE KOLDE BORD (min. 4 personer)

103. 2 slags sild med det hele, røget ål med rørag, røget laks med slikasparges, gravad laks med rævesauce, fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon, lun leverpostej med champignoner, flæskesteg med rødkål, mørbradbøf med bløde løg, forskellige oste med druer	Kr. 449,00	-----
---	------------	-------

Ovenstående anretninger kan ikke ændres

SILD

	PRIS	RUG	FRANSK	FEDT
Bord 105. Marinerede sild med løg, kapers og karrysalat	Kr. 82,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
106. Krydder marineret sild med løg og kapers	Kr. 82,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
107. Karrysild med hårdkogt æg, løg og kapers	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
109. Stegt sild med Dijonsennep og dild	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
112. Karrysalat til sild (pris per person)	Kr. 45,00	Stk. _____		

FISK/SKALDYR

Bord 114. Rødspættefilet med hjemmelavet remoulade og citron	Kr. 99,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
115. Rødspættefilet med rejer og mayonnaise og citron	Kr. 109,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
116. Røget ål med lun rørag	Kr. 179,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
117. Fersk røget laks med rørag	Kr. 110,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
118. Gravad laks med rævesauce	Kr. 105,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
119. Rejer med mayonnaise og citron	Kr. 115,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
120. Røget lakse tatar (rørt med cognac, dild og æggeblomme)	Kr. 105,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SALATER

121. Skaldyrssalat med krebs, rejer og asparges	Kr. 95,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
122. Hønsesalat med asparges og bacon	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
127. Æg med rejer og mayonnaise	Kr. 99,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KØDPÅLÆG

129. Hjemmelavet rullepølse med løg og sky	Kr. 79,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
130. Roastbeef med hjemmelavet remoulade og ristede løg	Kr. 79,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
131. Skinke med italiensk salat	Kr. 79,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
132. Klassisk tatar med det hele (kapers, løg, peberrod, pickles og rå æggeblomme)	Kr. 119,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
134. Dyrlægens natmad	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LUNE RETTER

Bord 137. Mørbradbøf med bløde løg og agurkesalat	Kr. 95,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
138. Leverpostej med bacon og champignoner	Kr. 78,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
139. Flæskesteg med rødkål og agurkesalat	Kr. 95,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
140. Frikadeller med rødkål og agurkesalat	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OST

Bord 145. Gammel ost med fedt og sky	Kr. 80,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
146. Brie med druer	Kr. 72,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
147. Gorgonzola med æggeblomme	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
148. Camembert frit med solbærsyltetøj	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SE ALLE VORES MENUKORT OG ÅBNINGSTIDER PÅ WWW.HANSENSHAVE.DK
STØRRE SELSKABER MODTAGES ALLE DAGE

1.5. til 30.9.

SOMMERMADDER

108. Christiansøpigens kryddersild med rødløg, kapers og æggeblomme	Kr. 92,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
110. Sol over gudhjem - nyrøget sild med løg, purløg og æggeblomme	Kr. 97,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
123. Sommersalat med purløg og tomat	Kr. 80,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
124. Kartoffelmad med bacon, løg og purløg	Kr. 69,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
125. Æg og tomat med purløg	Kr. 69,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
133. Havens løvemad med kaviar (tatar med stenbidderrogn, løg og æggeblomme)	Kr. 119,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hansens Gamle Familiehave

2023

Lunch Monday - Sunday 11.00 - 16.00

January 6 - October 31

Hansens Gamle Familiehave · Pile Allé 10-12 · 2000 Frederiksberg
Tlf. 36 30 92 57 · Fax 36 30 21 70 · info@hansenshave.dk · www.hansenshave.dk

HANSENS LUNCH PLATTER (min. 2 pers.)

(served only Monday through Thursday)

		PRICE	PCS.
101.	Marinated herring, egg and shrimp, fillet of plaice w. remoulade chicken salad w/ bacon, roast pork w/ red cabbage, Brie cheese w/ grapes	Kr. 240,00	-----

LUNCH PLATTER (min. 2 pers.)

Table		PRICE	PCS.
102.	Classic and spicy herrings, smoked salmon, fillet of plaice w/ remoulade, chicken salad w/ bacon, pork tenderloin w/ fried onions, roast pork w/ red cabbage, Brie cheese w/ grapes	Kr. 320,00	-----

HANSEN'S LARGE COLD PLATTER (min. 4 pers.)

		PRICE	PCS.
103.	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 w/ fried onions, cheese selection with grapes.	Kr. 449,00	-----

The above collations can not be changed

HERRING

Table		PRICE	RYE	WHITE	LARD
105.	Marinated herring w/ raw onion and Curry salad.	Kr. 82,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
106.	Spicy marinated herring w/ onions and capers	Kr. 82,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
107.	Curry herring w/ onions, egg and capers	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
109.	Fried herring w/ Dijon mustard and dill	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
112.	Curry salad to accompany herring (Price per person)	Kr. 45,00	PCS. _____		

FISH & SEAFOOD

Table	114.	Fillet of plaice w/ remoulade and lemon.	Kr. 99,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	115.	Fillet of plaice w/ shrimps and mayonnaise.	Kr. 109,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	116.	Smoked eel w/ scrambled egg.	Kr. 179,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	117.	Smoked salmon w/ scrambled egg.	Kr. 110,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	118.	"Gravad" salmon w/ a sweet mustard sauce.	Kr. 105,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	119.	Shrimp w/ mayonnaise and lemon.	Kr. 115,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	120.	Smoked salmon tartare (touched w/ cognac)	Kr. 105,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SALADS FOR SMØRREBRØD

121.	Salad w/ shellfish, asparagus and shrimp	Kr. 95,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
122.	Chicken salad w/ bacon.	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
127.	Hard-boiled egg w/ shrimp and lemon.	Kr. 99,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MEAT

129.	"Rullepølse": Rolled meat w/ onion and salted jelly	Kr. 79,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
130.	Roastbeef w. remoulade and fried onion	Kr. 79,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
131.	Ham w/ Italian salad	Kr. 79,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
132.	Tatar:				
	Scraped raw beef w/ garnish.	Kr. 119,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
134.	The Vet's night snack.	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HOT DISHES

Table	137.	Pork tenderloin w/ fried onion.	Kr. 95,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	138.	Pork liver pâté w/ bacon and fried mushroom.	Kr. 78,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	139.	roast pork w/ red cabbage.	Kr. 95,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	140.	Frikadeller: Danish meat balls w/ pickles.	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHEESE

Table	145.	Strong Danish cheese w/ grease and jelly	Kr. 80,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	146.	Brie w/ grapes.	Kr. 72,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	147.	Gorgonzola w/ egg yolk.	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	148.	Fried Camembert w/ black currant preserve.	Kr. 85,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SEE ALL OUR MENU CARD AND HOURS OF WWW.HANSENSHAVE.DK

May 1. - September 30. SUMMER SPECIALITIES

108.	Herring from the island of Christiansø w/ red onion and egg yolk.	Kr. 92,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
110.	Sun over gudhjem - smoked herring w/ onions, chives and egg yolk	Kr. 97,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
123.	Summer salad: Creamy smoked cheese, tomato and chives	Kr. 80,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
124.	Potatoes w/ onion and chives.	Kr. 69,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
125.	Hard-boiled egg, tomato and chives	Kr. 69,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
133.	Lion food (scraped raw beef w/ caviar)	Kr. 119,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>