

## Frokost - Lunch

Serveres mellem kl. 11.00 og kl. 17.00 - Between 11am and 5pm

- Stjernesked** – Dampet og paneret rødspættefilet  
med rejer, citron, dressing og kaviar.....kr. 179,-  
*(Shooting Star) 1 steamed & 1 fried filet of fish, lettuce, asparagus, shrimps and dressing*
- Herregårdsbøf** af hakket oksekød med pommes frites og Bearnaisesauce .....kr. 179,-  
*Farmers Ground Beef with French fries and Sauce Bearnaise*
- Burger** med bøf af hakket oksekød  
I bolle med grøn salat mm. Serveres med pommes frites og  
husets specielle dressing (Tilvalg: Ost: kr. 12,- Bacon: kr. 12,- Trøffelmayo: kr. 12,-) .....kr. 149,-  
*House Burger of minced beef, with French fries and house dressing ( Add Cheese: 12,- / Bacon: 12,- / Truffle Mayo: 12,-)*
- Æggekage** med stegt flæsk, tomater og purløg – (Ca. 20 min.) .....kr. 155,-  
*Danish Omelette, With fried slices of salted pork, tomatoes and chives*
- Stegt flæsk** med nye kartofler og persillesauce (ad libitum) .....kr. 189,-  
*Fried slices of salted pork – Danish national dish, With potatoes and creamy white sauce with parsley (ad libitum)*
- Biksemad** med spejlæg, rødbeder og rugbrød .....kr. 149,-  
*Hashed browns with beef, pork, fried egg, beetroot and rye bread*

*Se også det store smørrebrødskort*  
med alle Fru. Petersens gamle klassikere og frokost-anretninger...

*Please see our list of open faced sandwiches and classic danish lunch selections...*

### Frokostanretning

**(KUN hverdage 11-17 - Min. 2 pers.)**

Mar. Sild m. karrysalat, Varm Fiskefilet, Krebsehalesalat, Lun Mørbradbøf, Lun Ribbensteg, Brie  
Hertil brød og smør .....kr. 259,-

**Lunch Platter** ( Only Mon-Friday – min. 2 persons – 11am-5pm)

*Herring w. curry salad, Fried Plaice, Crayfishtail-salad, Pork Tenderloin, Roast of Pork Rib, Brie Cheese, Bread and butter*

### Musikanretning

**(KUN weekend og særlige musikdage 11-17 - Min. 2 pers.)**

Mar. Sild, Varm Fiskefilet, Rejer m. mayonnaise, Hønsesalat, Lun Ribbensteg,  
Vesterhavsost m. compot. Hertil brød og smør.....kr. 279,-

**Music Platter** ( Only Weekends and some music festival days – min. 2 persons – 11am-5pm)

*Herring, Fried Plaice, Shrimps, Chicken Mayo Salad, Roast og Pork Rib, Cheese, Bread and butter*

## Serveres hele dagen - All day long

Serveres mellem 11.00 og 21.30 - between 11am and 9.30pm

- Stjernesked** – Dampet og paneret rødspættefilet  
med rejer, citron, dressing og kaviar..... kr. 179,-  
*(Shooting Star Jubilee) 1 steamed & 1 fried filet of fish, lettuce, shrimps and dressing*
- Kulmule Meunière** – med confiterede cherrytomater, syltede gulerødder,  
nye kartofler og estragonsauce  
*Hake Meunière - Served with cherrytomatoes confit, pickled carrots, new potatoes and cream tarragon sauce .....kr. 235,-*
- Herregårdsbøf** – af hakket oksekød med pommes frites og Bearnaisesauce .....kr. 179,-  
*Farmers Ground Beef with French fries and Sauce Bearnaise*
- Stegt flæsk** med nye kartofler og persillesauce (ad libitum) .....Frokost kr. 189,- /Aften kr. 199,-  
*Fried slices of salted pork – Danish national dish, With potatoes and creamy white sauce with parsley (ad libitum)*

## Salater - Salads

Serveres mellem 11.00 og 21.30 - between 11am and 9.30pm

- Spicy Sommersalat** - Blandet salat med strimler af soja- og chilimarineret kalvefilet,  
syltede gulerødder, agurk, tomat og ristede kerner. Hertil brød og smør .....kr. 139,-  
*Mixed salad with slices of soya- and chili marinated veal filet, pickled carrots, wheat grain, cucumber,  
tomato and roasted seeds. Served with bread and butter*
- Salat med røget laks** - Sprød salat vendt i citron/olie vinaigrette med hjemmerøget laks, avocado,  
syltede gulerødder, tomat, agurk, nye kartofler og ristede kerner. Hertil brød og smør .....kr. 139,-  
*Mixed salad with house smoked salmon, pickled carrots, avocado, cucumber, tomato, roasted seeds,  
Lemon/oil vinaigrette. Served with bread and butter*

## Børneretter - Childrens Dishes

Serveres mellem 11.00 og 21.30 - between 11am and 9.30pm

(Børn op til 12 år – Children up to 12 years)

- Fiskefilet** med pommes frites og remoulade.....kr. 119,-  
*Fried fillet of fish, with french fries and danish remoulade*
- Frikadeller** med hvide kartofler og skysovs .....kr. 99,-  
*Meatballs, with potatoes and gravy*
- Børneburger** - med pommes frites "Byg Selv" (grønt og dressing serveres ved siden af) .....kr. 109,-  
*Beef burger DIY with french fries – "build a burger" (vegetables and dressing served a part)*

## Aften - Evening

Serveres mellem kl. 17.00 – 21.30 - 5pm till 9.30pm

## Forretter - Starters

**Snack kurv** - Løgringe, soyanuggets og chilli cheese nuggets..... Kr. 89,-  
*Snack basket - Onion rings, chilli cheese snacks and baked jalapenos*

**Rejecocktail** - med salat, asparges, dressing, brød og smør..... Kr. 99,-  
*Prawns Cocktail with lettuce, asparagus, dressing, bread and butter*

**Hjemmerøget laks** – med ærteskud, malt, peberrods-creme, brød og smør ..... Kr. 129,-  
*With horseradish creme, rye bread crisp, bread and butter*

**Rørt Tatar** - med piquillo, løg, purløg, chiliolie og kartoffelchips  
serveres med æggeblomme og ristet rugbrøds crouton ..... Kr. 129,-  
*Steak Tartare, With capers, mustard and cognac, Served with egg yolk and toasted dark rye*

## Hovedretter - Main Courses

**Stegt flæsk** med hvide kartofler og persillesauce (ad libitum) ..... Kr. 199,-  
*Fried slices of salted pork – Danish national dish, With potatoes and white creamy sauce with parsley (ad libitum)*

**Langtidsstegt nakke** af vildsvin med syltede gulerødder,  
springløg, blomkål, nye kartofler og estragoncreme ..... Kr. 219,-  
*Braised neck of wild boar, with pickled carrots, spring onion, cauliflower, summer potatoes and tarragon cream*

**Entrecôte Bearnaise** med nye kartofler, blomkålspuré, cherrytomater og forårsløg ..... Kr. 279,-  
*Entrecôte Bearnaise with summer potatoes, cauliflower puré, cherry tomato and spring onion*

**Burger** med bøf af hakket oksekød  
I bolle med grøn salat mm. Serveres med pommes frites og  
husets specielle dressing (Tilvalg: Ost: kr. 12,- Bacon: kr. 12,- Trøffelmayo: kr. 12,-) ..... kr. 149,-  
*House Burger of minced beef, with French fries and house dressing ( Add Cheese: 12,- / Bacon: 12,- / Truffle Mayo: 12,-)*

**Herregårdsbøf** – af hakket oksekød med pommes frites og Bearnaisesauce ..... Kr. 179,-  
*Farmers Ground Beef with French fries and Sauce Bearnaise*

**Wienerschnitzel**, klassisk med "drengh", ærter, skysovs og pommes sautéés ..... Kr. 235,-  
*Classic Wienerschnitzel, With lemon slice, anchovy, peas, gravy and pommes sautéés*

**Rødspætte**, helstegt med nye kartofler og persillesauce..... Dagspris  
*Butter Fried plaice, With summer potatoes and creamy white parsley sauce – Today's price*

**Vegetar – Confiteret Selleri** med nye kartofler, blomkålspuré, cherrytomater og forårsløg ... Kr. 179,-  
*Celeriac Confit with summer potatoes, cauliflower puré, cherry tomato and spring onion*

## Allergener / Vegetar - Allergy / Vegetarian

Ved spørgsmål om eventuelle allergene ingredienser i maden, henvend dem venligst til deres tjener.

Vi serverer traditionsrig dansk mad tilberedt efter originale opskrifter med kød, gluten og laktose. Vi kan desværre ikke prale af den store grønne, allergivenlige specialmenu... (Visse retter kan dog bestilles uden kød, ligesom der er enkle vegetar-venlige stykker smørrebrød, salater og en enkel vegetarret)

## Desserten og Ost - Desserts and Cheese

<b>Blandet is</b> med flødeskum og chokoladesauce .....	Kr. 85,-
<i>Mixed ice cream with whipped cream and chocolate sauce</i>	
<b>Æblekage</b> , gammeldags med flødeskum og ribsgeleé.....	Kr. 85,-
<i>Traditional apple dessert with whipped cream and redcurrant jelly</i>	
<b>Pandekager med is</b> og flødeskum – 2 stk - hjemmelavede .....	Kr. 89,-
<i>2 pancakes with ice cream and whipped cream</i>	
<b>Rabarbertrifli</b> med flødeskum.....	Kr. 89,-
<i>Rhubarb trifle with whipped cream</i>	
<b>Camembert frites</b> med solbærsyltetøj .....	Kr. 109,-
<i>Camembert frites with black berry jam</i>	

## Kaffe & Kage - Coffee & Cake

<b>Profitérolles</b> med chokoladesauce – 4 stk. - fyldte .....	Kr. 89,-
<i>Profiterolles with chocolate sauce – 4 pcs. filled</i>	
<b>Nøddehorn</b> , hjemmelavet.....	Kr. 35,-
<i>Homemade horn of nuts and marzipan</i>	
<b>Lagkage</b> - Fru Petersens hjemmelavede lagkage.....	Kr. 49,-
<i>Mrs. Petersen's homemade layer cake</i>	
<b>Petit Four Chokolader</b> – 3 fine håndlavede fra Ole Chokolade, Kolding .....	Kr. 49,-
<i>Filled dessert chocolates – 3 pcs. hand made</i>	
<b>Kaffe, The eller varm chokolade</b> – per person.....	Kr. 35,-
<i>Coffee, tea or hot chocolate</i>	
<b>Irish Coffee</b> (2 cl. whiskey) .....	Kr. 69,-
<i>Irish Coffee (2 cl. whiskey)</i>	
<b>Lumumba</b> , varm .....	Kr. 69,-
<i>Hot Lumumba</i>	
<b>Espresso</b> - enkelt/dobbelt.....	Kr. 25,-/32,-
<i>Espresso single/double</i>	
<b>Cafe americano</b> .....	Kr. 29,-
<i>Cafe americano</i>	
<b>Dobbelt espresso med varm mælk</b> .....	Kr. 39,-
<i>Double espresso with hot milk</i>	
<b>Cafe au lait</b> .....	Kr. 39,-
<i>Café au lait</i>	

## Allergy / Vegetarian

- Questions regarding allergy / vegetarians - please ask your waiter.

(Some dishes can be prepared without meat, as well as some open faced sandwiches and salads are already vegetarian friendly)

## Diverse drikkevarer - Various Beverages

<b>Fadøl i krus</b> - 0,4l. Carlsberg/Tuborg Classic.....	kr. 60,-/65,-
<i>Draught Beer – 0,4l. Carlsberg Lager/Tuborg Classic Ale</i>	
<b>Fadøl i kande</b> – 2 liter fra.....	kr. 280,-
<i>Pitcher of beer -1,3 litres – prices from...</i>	
<b>Fadøl, udenlandske mærker</b> 0,5l. ....	kr. 72,-
<i>Draught beer, brands from abroad</i>	
<b>Flaske øl</b> - almindelig 0,33l.....	kr. 35,-
<i>Beers by the bottle – normal 0,33l</i>	
<b>Flaske øl</b> - guld, luksus/Anarkist 0,33l / 0,5l.....	kr. 39,-/72,-
<i>Beers by the bottle – strong/luxury 0,33l</i>	
<b>MG Petersens egne special-øl</b> – Flaske 0,5l.....	kr. 72,-
<i>Our own brand - micro brewery beer – bottle 0,5l</i>	
<b>Carlsberg Nordic/ Tuborg Nul/ Skands Hops All Night</b> 0,5% alc 0,33-0,5l.....	kr. 35,-/72,-
<i>Almost Non Alcoholic - Carlsberg Nordic/ Tuborg Nul/ Skands All Night 0,5% alcohol 0,33l</i>	
<b>Sodavand, juice, apolaris, kildevand</b> .....	kr. 35,-
<i>Soda, juice, sparkling water, still water</i>	

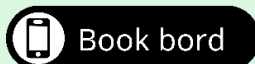
## Vine - Wine

<b>Vine på glas</b> - Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chinin Blanc, Shiraz/Cab.sauv., Rosé.....	kr. 69,-
<i>Vines served by the glas</i>	
<b>Husets hvid- &amp; rød-vine</b> - Claude Val Blanc, Sydfrankrig / Protocolo Tinto, Spanien	
1/1 flaske.....	kr. 269,-
<i>Claude Val, Vin de pays doc / Protocolo Tinto, Spain - 1/1 bottle</i>	

- Se også det store vinkort...

- Please see our grand wine list...

M. J. Petersens  
familiehave



Pile Allé 16 - 2000 Frederiksberg - Tlf.: +45 36 16 11 33 - [www.petersensfamiliehave.dk](http://www.petersensfamiliehave.dk)

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab – (maks. 1 kreditkort pr. bord)  
Only one check will be presented per table/party – (max. 1 credit card per table)