

Husk!
Live musik hver fredag

M. G. Petersens familiehave

Stemning og musik siden 1858



Af Norske Akvavitter fører vi: Linie Aquavit

M. G. Petersens familiehave · Pile Allé 16 · 2000 Frederiksberg · tlf: 3616 1133

Remember!
Live music every Friday

Smørrebrød / Open faced sandwiches

	Pris	R.br.	Frb.
Marineret sild Marinated herring <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Taffel Akvavit</i>	92,-		
Tøndemødne fynske kryddersild med nye kartofler, creme fraiche og kapers bær Barrel vested Fyn pickled herring w/ new potatoes, sour cream and caper berries <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	125,-		
Christansø sild Christiansø herring (red, cinnamon, matured) <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Taffel Akvavit</i>	119,-		
Karrysild m/hårkokt æg Curry herring w/ hard boiled eggs <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	94,-		
Sol over Gudhjem Smoked herring w/ raw egg yolk – a Bornholm classic <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	119,-		
Røget ål med rørag Smoked eel w/ scrambled eggs <i>Vi anbefaler / We recommend: Harald Jensen</i>	179,-		
Hjemmerøget laks med rørag og dild Smoked salmon w/ scrambled eggs and dill <i>Vi anbefaler / We recommend: Linie Aquavit</i>	124,-		
Æg med rejer og mayonnaise Eggs w/ prawns and mayonnaise <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Export Akvavit</i>	109,-		
Rejer med citron og mayonnaise Prawns w/ lemon and mayonnaise <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Dild Akvavit</i>	125,-		
Friskpillede fjordrejer med citron og mayonnaise – 50/100 g Freshly peeled shrimps from Danish fjords w/ lemon and mayonnaise – 50/100g <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Dild Akvavit</i>	Dagspris		
Fiskefilet med remoulade Warm fillet of fish w/ tartar sauce (remoulade) <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Export Akvavit</i>	119,-		
Varmrøget laks på avocado med dild og citronmayo Smoked salmon on avocado with dill and lemon mayonnaise <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	169,-		
Røget kartoffel m/trøffelmayo, ristede løg, karse og radisser Smoked potatoe w/ fried onions, radish, cress and truffle mayonnaise <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	85,-		
Æg og tomat med mayonnaise og purløg Egg and tomato w/ mayonnaise and chives <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	89,-		
Hønsesalat m/bacon Chicken salad in a mayonnaise/asparagus dressing w/ bacon <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Krone Akvavit</i>	89,-		
Roastbeef med løg og remoulade Roast beef w/ fried onions, horseradish and tartar sauce (remoulade) <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Krone Akvavit</i>	95,-		
Dyrlægens natmad Liver paté w/ slice of salted pork, gravy jelly and onions, "Vet's midnight snack" <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Krone Akvavit</i>	92,-		
Tatar med æggeblomme Tartar classic w/ onions, caper berries, pickles, horseradish and egg yolk <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	129,-		
Dagens smørrebrød Today's special open faced sandwich – ask your waiter <i>Spørg venligst deres tjener eller se skiltet</i>	Dagspris		
Rullepølse med sky og rå løg Pork roll w/spices, gravy jelly and raw onions <i>Vi anbefaler / We recommend: Harald Jensen Akvavit</i>	92,-		
Mørbradbøf med bløde løg Fillet of pork w/ fried onions <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	109,-		
Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål Warm rib roast w/ red cabbage <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	99,-		
Hakkebøf med spejlæg Minced beef w/ fried egg <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	109,-		
Gorgonzola med rå løg og æggeblomme Gorgonzola with raw onions and egg yolk <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Porse Snaps</i>	119,-		
Camembert frites med solbærsyltetøj Camembert frites w/ blackberry jam <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	119,-		
Børnesmørrebrød Children's version of open faced sandwich	42,-		
Rå æggeblomme Extra egg yolk	15,-		
Pariserbøf med æggeblomme, kapers, løg, peberrod og pickles Ground beef, Paris style w/ egg yolk, caper berries, onions, horseradish and pickles <i>Vi anbefaler / We recommend: Aalborg Nordguld Akvavit</i>	179,-		
Havens Frokostenretning (min. 2 pers., KUN hverdage fra 11-17) Marineret sild m/karrysalat, varm fiskefilet, krebsehalesalat m/citron og dild, lun mørbradbøf, lun ribbensteg, brie med druer, brød og smør Lunch Platter (min. 2 persons, Monday-Friday from 11am to 5pm) Marinated herring w/ curry salad, fried fillet of fish, crayfishtail salad w/ lemon and dill, warm pork tenderloin steak, warm rib roast, cheese, bread and butter <i>Vi anbefaler / We recommend: Linie Aquavit</i>	279,-		
Havens Musikanretning (min. 2 pers., KUN weekender og særlige musikdage fra 11-17) Marineret sild, varm fiskefilet, rejer m/ citron og mayo, hønsesalat m/ karse, lun ribbensteg m/ rødkål, Vesterhavssost m/rabarberkompot, brød og smør Music Platter (min. 2 persons, Saturdays, Sundays and music days 11am to 5pm) Marinated herring, fried fillet of fish, shrimps and mayonnaise, rib roast, chicken salad in mayo/asparagus, cheese, bread and butter. <i>Vi anbefaler / We recommend: Linie Aquavit</i>	299,-		

**Bemærk venligst: Ovenstående anretninger kan ikke ændres.
Smørrebrød og anretninger kan ikke deles.**

Please note: Servings and open-faced sandwiches are not suitable for sharing. Prices are listed per person.

Tjener	Bord nr.:	Antal stk.