



## Kære gæster

Af hensyn til jer selv og jeres gæster, bedes I bestille ensrettet, så vidt muligt.  
I vil så få maden hurtigere og samtidig.

Start her med en drink eller et glas mousserende vin,  
mens I bestemmer menuen.

## Cocktails og Drinks



### Spritz

Sarti Rosa / Limoncello / Aperol,  
Cava, danskvand, is. Kr. 95,-

### Gin Hass

Gordons Gin, Mango Mixer  
Schweppes Lemon. Kr. 95,-



### Fru Petersens Five o'clock Tails



#### Espresso Martini

42 Below Vodka, Coffee Liqueur,  
Arabica Coffee



#### Pornstar Martini

42 Below Vodka, Vanilla,  
Passion Fruit Liqueur, Passion  
Fruit Juice, Lime Juice



Enhedspris Kr. 95,-

## Mousserende vin & Champagne

### Cava Brut Especial - Øko

Bodegas Naveran, Penedès, Spanien

Farven er lys gul med brillant skær. I duften fornemmes stor frugt-  
tæthed med delikat bouquet. Boblerne er bløde og meget behagelige. Kr. 329,-/glas 85,-

### Brut Réserve

André Clouet, Champagne, Frankrig

Duften er ung, frisk og elegant med solmoden frugt. Smagen er rig,  
bred og fyldig, med god balance og syre. Kr. 599,-

### Pol Roger Réserve Brut

Champagne, Frankrig

Klassisk, stor Champagne med flot tæt skum og forrygende  
elegance og kraftig, tør aroma. Kr. 699,-

*M. J. Petersens  
Familiehave*



# Frokost

Serveres mellem kl. 11.00 og kl. 17.00

En himmelsk  
frokostret

## Stjernesked

Én dampet og én paneret rødspættefilet med rejer,  
grønne asparges, caviart og dressing kr. 189,-

## Herregårdsbøf af hakket dansk oksekød

med fine grønne ærter, pommes frites og bearnaisesauce kr. 179,-

## Havens burger af hakket dansk oksekød

i bolle med grøn salat mm. Serveres med pommes frites og husets specielle  
dressing kr. 149,- (**Tilvalg:** Ost: kr. 12,- Bacon: kr. 12,- Trøffelmayo kr. 12,-)

## Æggekage

med stegt flæsk, tomater og purløg - ca. 20 min - kr. 155,-

## Stegt flæsk - Danmarks nationalret

med kartofler, rødbeder og persillesauce (ad libitum) kr. 199,-

## Biksemad

med spejlæg, rødbeder og rugbrød kr. 149,-

## Se også den store Smørrebrødsseddel

- masser af hjemmelavede klassikere - Spørg betjeningen...

## Friskpillede fjordrejer med citron og mayonnaise

- sæsonvare - dagspris -

### Havens Frokostanretning

Kun mandag til fredag fra 11-17

Marineret sild m. karrysalat, varm  
Fiskefilet, Krebsehalesalat m. citron og  
dild, lun Mørbradbøf, lun Ribbensteg,  
Brie med druer, brød og smør

**Pr. person kr. 279,-** (min. 2 pers.)

### Havens Musikanretning

Kun weekender og musikdage fra 11-17

Marineret sild, varm Fiskefilet,  
Rejer m. citron og mayo, Hønsesalat  
m/ karse, lun Ribbensteg m/ rødkål,  
Vesterhavsost m. compot, brød og smør.

**Pr. person kr. 299,-** (min. 2 pers.)

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



## Serveres hele dagen

Serveres mellem 11.00 og 21.30

### Stjernes kud

Én dampet og én paneret rødspættefilet med rejer, grønne asparges, caviart og dressing.

**kr. 189,-**



### Herregårdsbøf

af hakket dansk oksekød



Serveres med grønne ærter, pommefrites og bearnaisesauce

**Kr. 179,-**

### Sæsonens fiskemenu

Meunièrestegt kulmule, sauterede cherrytomater og syltede gulerødder.

Serveres med nye kartofler og estragonsauce.

**Kr. 269,-**





## "Det grønne hjørne"

Serveres mellem 11.00 og 21.30

### **Salat med røget laks**

Sprød salat vendt i citron/olie vinaigrette med hjemmerøget laks, avocado, syltede gulerødder, tomat, agurk, nye kartofler og ristede kerner. Serveres med brød og smør kr. 139,-

*(Kan evt serveres uden laks til vegetarer & veganere)*

### **Vegetarret – Confiteret Selleri**

med nye kartofler, blomkålspuré, syltet gulerod  
cherrytomater og forårsløg kr. 189,-

*Se også smørrebrødssedlen med skaldyr, fisk, kartoffel, æg, tomat etc...*

## Børneretter

Serveres mellem 11.00 og 21.30 (Op til 12 år)

### **Fiskefilet**

med pommes frites og remoulade kr. 119,-

### **Frikadeller**

med hvide kartofler og skysovs kr. 99,-

### **Børneburger**

med pommes frites – "byg selv"  
(grønt serveres ved siden af) kr. 109,-



# Aften

Serveres mellem kl. 17.00 – 21.30

## Forretter

### Hjemmerøget laks

med ærteskud, agurke-creme, brød og smør kr. 129,-

### Rejecocktail

med salat, asparges og dressing,  
brød og smør kr. 99,-

Køkkenet  
anbefaler

### Rørt Tatar

med piquillo, løg, purløg, chiliolie og kartoffelchips  
Serveres med æggeblomme og ristet rugbrødscrouton kr. 129,-

### Seafood Snacks - kurv eller fad til at dele...

Reje Twisters, Blæksprutteringe, Indbagte Rejer, goma-dressing og lime  
pr. person kr. 95,-



N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



## Hovedretter

**Stegt flæsk – Danmarks Nationalret – (ad libitum)**  
med kartofler, rødbeder og persillesauce kr. 209,-

Køkkenet  
anbefaler

### **Entrecôte Bearnaise**

af Angus Striploin med nye kartofler, blomkålspuré,  
bagte cherrytomater, timian og forårsløg. Hertil Bearnaisesauce kr. 299,-

### **Havens burger af hakket dansk oksekødkvæg**

i bolle med grøn salat mm. Serveres med pommes frites  
og husets specielle dressing kr. 149,-  
(*Tilvalg: Ost: kr. 12,- Bacon: kr. 12,- Trøffelmayo kr. 12,-*)

### **Klassisk Wienerschnitzel**

med "dreng", blancherede ærter, pommes sautées og skysovs kr. 235,-

### **Meunièrestegt kulmule**

med sauterede cherrytomater, syltede gulerødder,  
nye kartofler og estragonsauce kr. 269,-

### **Helstegt rødspætte**

med nye kartofler og persillesauce  
– sæsonvare – dagspris –

### **Vegetarret – Confiteret Selleri**

med nye kartofler, blomkålspuré, syltet gulerod,  
cherrytomater og forårsløg kr. 189,-



3 stk  
Fine håndlavede Petit  
Four Chokolader  
kr. 49,-

## Desserter

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce **kr. 85,-**

Gammeldags æblekage med flødeskum, portvinsmakroner og ribsgelé **kr. 89,-**

2 hjemmelavede pandekager med is og flødeskum **kr. 92,-**

Camembert frites med solbærsyltetøj **kr. 109,-**

Køkkenet  
anbefaler

**Rabarbertrifli med flødeskum kr. 89,-**

**Jordbær med fløde**

- sæsonvare - dagspris -

## Kaffe & Kage

Hjemmelavet nøddehorn **kr. 38,-**

4 fyldte profitérolles med chokoladesauce **kr. 89,-**

Fru Petersens hjemmelavede lagkage **kr. 49,-** Kaffe,

The eller varm chokolade - pr. person **kr. 38,-**

Irish Coffee (2/4 cl. whiskey) **kr. 74,-/113,-**

Varm lumumba **kr. 74,-**



Espresso enkelt/dobbelt **kr. 25,-/32,-**

Dobbelt espresso med varm mælk **kr. 39,-**

Cafe au lait **kr. 39,-**

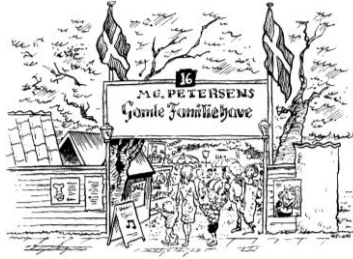
Cafe Americano **kr. 29,-**

Havana Cohiba  
Espendidos Cigar  
Pr. stk. kr. 320,-

Et godt  
tilbud

**Kaffe og Fru Petersens hjemmelavede lagkage kr. 79,-**

**Kaffe og Baileys kr. 79,-**



## Hvide vine

### **Claude Val Blanc**

Vin de Pays d'Oc

Klar strågul farve med let grønlig kant. Næsen er mættet med eksotiske frugter og lækker velafbalanceret smag med god harmoni, mellem syre og sødme.

Kr. 279,-

### **Pinot Grigio**

Ville di Antané, Veneto, Italien

Frisk, sprød, let krydrede noter af kvæde og æble samt honning.

Kr. 329,-/glas 74,-

### **Riesling**

F. E. Trimbach, Alsace

Ren, frisk og elegant med noter af citrus, mineraler og lettere petroleums noter.

Kr. 399,-

### **Keystone Chardonnay**

Californien

Keystone er en klassisk "Californian Chardonnay" med god struktur samt fine frugtige toner à la fersken, abrikos og appelsinskal. En perfekt vin til de fleste retter med fisk eller lyst kød!

Kr. 299,-/glas 74,-

### **La Petite Perrière Sauvignon Blanc**

Guy Saget, Loire

Frisk elegant ren frugt med mineralske sprøde noter af stikkelsbær, modne gule frugter og citrus.

Kr. 299,-/glas 74,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)





## Rosévin

### **Pico de Aneto Rosado**

Somontano, Spanien

Produceret af Tempranillo og Cabernet Sauvignon. Denne blanding giver en frugtrig og intens rosévin. Smagen er sødmefuld, aromatisk og ikke til at stå for. En lækker og meget anvendelig frugt bombe. Kr. 329,-/glas 74,-

### **Rosé**

Brampton, Stellenbosch, Sydafrika

Sprød og frugtig med noter af eksotisk frugt, jordbær, kirsebær og rosenblade. Kr. 369,-

### **Saint M Rosé**

Smuk sart farve med en kompleks og blød, elegant smag og en lang, forfriskende eftersmag. Kr. 429,-

## Røde vine

### **Protocolo Tinto**

Castilla La Mancha, Spanien

Kødfuld og fyldig med rigelige runde tanniner og noter af røde bær, lakrids, krydderier, chokolade og toast. Kr. 279,-

### **E Elderton Shiraz**

Elderton, Barossa, Australien

En flot og frugtrig rødvin lagret delvist på franske og amerikanske egetræsfade. Smagen er mættet med kirsebær og vanilje. Det er en kraftfuld og super koncentreret vin. Kr. 329,-

### **Bear Creek Zinfandel**

Lodi, Californien, USA

Zinfandel druen er let at identificere. Dens særkende er den store og brede, nærmest flæskede druesødme. Duften af modne blomster og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag godt indpakket af milde og harmoniske tanniner. Kr. 329,- / glas 74,-

### **d A Merlot**

Domaine Astruc, Langœdoc

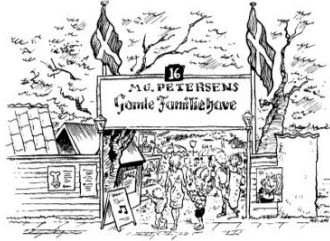
Fyldig og koncentreret med sødmefulde tanniner og noter af kirsebær, blomster, svesker og mørk chokolade. Kr. 319,-/74,-

### **Valpolicella Ripasso Superiore**

Ca' Vendri, Veneto, Italien

Rig, mørk og fyldig med noter af mørke kirsebær, bitter chokolade og krydderier. Kr. 369,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



## Kælderkort

### Hvidvine

Sancerre

2022 Pascal Jolivet, Loire, Frankrig Kr. 499,-

2021 Chablis 1 Cru Fourchaume, Domaine D'Henri,  
Bourgogne, Frankrig Kr. 649,-

2020 Meursault Vieilles Vignes

Vincent Girardin, Bourgogne, France Kr. 695,-

### Rødvine

2020 Santenay Vieilles Vignes

Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig Kr. 499,-

2017/2018 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes

Domaine des Beaumont, Bourgogne, Frankrig Kr. 795,-

2017/2020 Château Barrail du Blanc

St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig Kr. 499,-

2021 Châteauneuf-du-Pape Rouge

Domaine Font de Michelle, Rhône, Frankrig Kr. 525,-

2018 Pomerol

Chateau Lafleur Gazin, Gironde, Frankrig Kr. 695,-

2008/2014 Léoville Poyferré

St. Julien 2. Cru Classé, Frankrig Kr. 1.395,-

2019 Barolo

Grimaldi, Piemonte, Italien Kr. 695,-

2020 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero, Spanien Kr. 695,-

2015 John X Merriman

Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika Kr. 495,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



## Hel flaske snaps

Alm. 750,- / Lux 850,-

### Alkoholfri vine

Lighthouse mousserende kr. 219,-  
Lighthouse hvidvin kr. 219,-

Lighthouse rødvin kr. 219,-

### Hedvine & Dessertvine

Pineau des Charentes Blanc/Ruby  
- 5 års - Château de Beaulon, Cognac,  
Frankrig 5 cl. Kr. 55,-

Tawny Port  
Fonseca Guimaraens, Duoro, Portugal  
5 cl. Kr. 55,-

### Spiritus 2 cl.

Renault Carte Noire VSOP Cointreau  
Kr. 59,-

Chateau Beaulon,  
Napoleon XO Cognac  
Kr. 109,-

Baileys Irish Cream  
Kr. 39,-

Havana Club 3/7 år  
Chivas Regal 12 år Whiskey  
Ron Diplomatico Reserva Rom  
Bombay Sapphire/ Geranium Gin  
Kr. 55,-

Husets Vodka, Rom, Gin, Tequila  
Kr. 39,-



6 stk.  
Underberg  
Kr. 150,-

### Akvavit/Snaps 2 cl.

Almindelig Kr. 37,-

Aalborg Taffel Akvavit

Aalborg Krone Akvavit

Aalborg Export Akvavit

Harald Jensen Akvavit

Aalborg Dild Akvavit

Aalborg Porse Snaps

Brøndums Snaps

Luksus Kr. 39,-

Aalborg Nordguld Akvavit

Aalborg Jubilæums Akvavit

Lysholm Linie Aquavit

O.P. Anderson

### Bitter 2.cl. Kr. 39,-

Gammel Dansk  
Fernet Branca  
Jägermeister  
Ga-Jol shots  
Minttu Koskenkorva

10 stk. - Kr. 200,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - ( maks. 1 kreditkort pr. bord )



# Drikkevarer



## Fadøl

- Carlsberg..... 65,-
- Tuborg Classic..... 69,-
- Grimbergen Double 0,5 l ..... 78,-
- Rød Tuborg\* ..... 69,-
- Kronenbourg 1664 Bl. 0,5 l ..... 78,-
- Brooklyn Stonewall Inn IPA\* .....78,-



## Flaskeøl 33 cl.

- Flaske Carlsberg..... 39,-
- 10 Carlsberg på én gang.....300,-
- Tuborg ..... 39,-
- Guld Tuborg..... 49,-
- Nordic 0%..... 39,-
- Tuborg Classic 0%..... 39,-
- Kronenbourg 1664 Bl. 0%..... 49,-
- Brooklyn Brewery 0%
- Special Effects Hoppy Lager..... 49,-

(\* Sæsonvare)



## Sodavand

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Faxe Kondi
- Tuborg Squash
- Hindbærbrus
- Cocio Classic
- Schweppes Tonic
- Schweppes Lemon
- Dansk Vand
- Dansk Vand Citrus
- Carlsberg Kildevæld
- Appelsinjuice ØKO
- Hyldeblomst ØKO



Alle sodavand..... 39,-

## Vores egne øl

50 cl. flaske - i samarbejde med Bryggeriet Skands..... 78,-

- Havens Classic
- Aages Pilsner
- Jubilæums Bryg
- Havens IPA

CPH All Night - 0,5%



## Vine på glas

Rosé..... 74,-  
Pico De Aneto - ES

Hvidvin..... 74,-  
Ville di Antané, Pinot Grigio - IT  
Keystone, Chardonnay - USA,  
La Petite Perrière, Sauv.Blanc - FR

Rødvin ..... 74,-  
Domaine Astruc, Merlot - FR  
Bear Creek, Zinfandel - USA

Cava..... 85,-  
Brut Especial, glas

Diverse drinks..... 95,-  
Gin Hass, Kongen af DK,  
Pornstar Martini, Espresso Martini



Spritz  
Sarti Rosa  
Limoncello  
Aperol

..... 95,-

