



Kære gæster

Velkommen til en tidslomme, fyldt med minder fra gamle dage, og et forholdsvis lille køkken.

Vi anbefaler at bestille mad fra samme køkkenparti til hele bordet.

(Stegeparti og Børnemad ♦ Smørrebrød ♦ Platte, Salat & Stjernes kud ♦ Dessert og Kaffe)

Spørg evt. tjeneren om vejledning - I vil så få maden hurtigere og samtidig.



Cocktails og Drinks

Spritz

Sarti Rosa / Limoncello / Aperol,
Cava, dansk vand, 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

- Flæskesvær -
Hjemmelavede, puffedede
& sprøde kr. 39,-

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
Familiehøve*



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. 199,-

Herregårdsbøf af hakket dansk oksekød

med fine grønne ærter, pommes frites og bearnaisesauce kr. 199,-

Havens burger af hakket dansk oksekød

i bolle med grøn salat mm. Serveres med pommes frites og husets specielle
dressing kr. 159,- (*Tilvalg: Ost: kr. 12,- Bacon: kr. 12,- Trøffelmayo kr. 12,-*)

Æggekage

med stegt flæsk, tomater og purløg - ca. 20 min - kr. 169,-

Stegt flæsk - Danmarks nationalret

med kartofler, rødbeder og persillesauce (ad libitum) kr. 209,-

Biksemad

med spejlæg, rødbeder og rugbrød kr. 169,-

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, Fiskefilet
m. remoulade, 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, Fiskefilet m. remoulade,
Rejer m. citron og mayo, Hønsesalat m/
karse, lun Ribbensteg m/ rødkål, Vester-
havsost m/ portvinsnødder, brød og smør

Pr. person kr. 329,- (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. 199,-



Herregårdsbøf

af hakket dansk oksekød



Serveres med grønne ærter, pommefrites og bearnaisesauce

Kr. 199,-

Sæsonens fiskemenu

Meunièrestegt kulmule, sauterede cherrytomater og syltede gulerødder.

Serveres med nye kartofler og estragonsauce.

Kr. 299,-





"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. 159,-

(Kan evt serveres uden laks til vegetarer & veganere)

Vegetarret – Confiteret Selleri

med nye kartofler, selleripuré, syltet gulerod cherrytomater og forårsløg kr. 179,-

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. 129,-

Frikadeller

med hvide kartofler og skysovs kr. 109,-

Børneburger

med pommes frites – "byg selv" (grønt serveres ved siden af) kr. 119,-



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. 109,-

Køkkenet
anbefaler

Rørt Tatar

med piquillo, løg, purløg, chiliolie og kartoffelchips
Serveres med æggeblomme og ristet rugbrødscrounton kr. 139,-

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

Reje Twisters, Blæksprutteringe, Indbagte Rejer, goma-dressing og lime
pr. person kr. 99,-



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. 219,-

**Køkkenet
anbefaler**

Entrecôte Bearnaise
af Angus Striploin med nye kartofler, selleripuré, bagte
cherrytomater, timian og forårsløg. Hertil Bearnaisesauce kr. 329,-

Havens burger af hakket dansk oksekødkvæg
i bolle med grøn salat mm. Serveres med pommes frites og
husets specielle dressing kr. 159,-
(*Tilvalg: Ost: kr. 12,- Bacon: kr. 12,- Trøffelmayo kr. 12,-*)

Klassisk Wienerschnitzel
med "dreng", blancherede ærter, pommes sautées og skysovs kr. 239,-

Meunièrestegt kulmule
med sauterede cherrytomater, syltede gulerødder,
selleripuré, nye kartofler og estragonsauce kr. 299,-

Helstegt rødspætte
med nye kartofler og persillesauce
- sæsonvare - dagspris -

Vegetarret – Confiteret Selleri
med nye kartofler, blomkålspuré, syltet gulerod,
cherrytomater og forårsløg kr. 179,-

**- FREDAGS -
Angus Okse Roast**
ad libitum, m/ pommes frites,
salat og bearnaise. Dessert:
Gammeldags æblekage
Pr. person kr. 339,-
VÆLGES AF HELE BORDET
Min. 2 personer



2 stk.
Fine håndlavede Petit
Four Chokolader
kr. 45,-

Desserter

Blandet is med flødeskum og chokoladesauce **kr. 89,-**

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

2 hjemmelavede pandekager med is og flødeskum **kr. 95,-**

Camembert frites med solbærsyltetøj **kr. 119,-**

Køkkenet
anbefaler

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

Jordbær med fløde
- sæsonvare - dagspris -

Kaffe & Kage

Hjemmelavet nøddehorn **kr. 42,-**

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

Fru Petersens hjemmelavede lagkage **kr. 59,-**

En kande kaffe, the eller varm chokolade - pr. person **kr. 42,-**

Irish Coffee (2/4 cl. whiskey) **kr. 79,-/119,-**

Varm lumumba **kr. 79,-**



Espresso enkelt/dobbelt **kr. 25,-/35,-**

Flat White med varm mælk **kr. 42,-**

Caffè au lait **kr. 39,-**

Caffè Americano **kr. 35,-**

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

Et godt
tilbud

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

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



Hvidvin

Claude Val Blanc

Vin de Pays d'Oc, Frankrig

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. 299,-

Pinot Grigio

Ville di Antané, Veneto, Italien

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

Kr. 349,-/glas 75,-

Riesling

F. E. Trimbach, Alsace, Frankrig

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

Kr. 399,-

La Galope Chardonnay

Cotes de Gascogne, Frankrig

Indtagende hvidvin, rig og frisk med noter af nymodne hvide frugter, rige noter a brioche og aromatiske undertoner a la citrongræs. En god vin til de fleste retter med fisk eller lyst kød. Kr. 329,-/glas 75,-

La Petite Perrière Sauvignon Blanc

Guy Saget, Loire, Frankrig

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

Kr. 329,-/glas 75,-

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



Rosévin

Pico de Aneto Rosado

Somontano, Spanien. Tempranillo og Cabernet Sauvignon. Flot rød farve og frugtig i smagen.

Kr. 349,-/glas 75,-

Saint M Rosé

Château Saint-Maur, Côtes de Provence, Frankrig
Smuk sart farve med en kompleks og blød, elegant smag og en lang, forfriskende eftersmag. Kr. 429,-

Rødvin

Protocolo Tinto

Castilla La Mancha, Spanien

Kødfuld og fyldig med rigelige runde tanniner og noter af røde bær, lakrids, krydderier, chokolade og toast. Kr. 299,-

E Elderton Shiraz

Elderton, Barossa, Australien

En flot og frugtrig rødvin lagret delvist på franske egetræsfade.

Smagen er mættet med kirsebær og vanilje.

Det er en kraftfuld og super koncentreret vin. Kr. 329,-

Tacco Negromaro Primitivo

Puglia, Italien

Dejlige aromaer af solmodne hindbær, blommer og urter,

efterfulgt af en dyb, fløjlsblød og sødmefuld smag

- godt indpakket af milde og harmoniske tanniner. kr. 329,- / glas 75,-

d A Merlot

Domaine Astruc, Languedoc, Frankrig

Fyldig og koncentreret med sødmefulde tanniner og noter af kirsebær, blommer, svesker og mørk chokolade. Kr. 329,-/75,-

Valpolicella Ripasso Superiore

Ca' Vendri, Veneto, Italien

Rig, mørk og fyldig med noter af mørke kirsebær,

bitter chokolade og krydderier. Kr. 379,-

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^{er} Cru Fourchaume,
Domaine D'Henri, Bourgogne, Frankrig Kr. 649,-

2020 Meursault Vieilles Vignes
Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig Kr. 695,-

2023 Albarino de Fefinanes, Rias Baxias, Spanien Kr. 449,-

2023 Blanco, Sierra Cantabria, Rioja, Spanien Kr. 399,-

Rødvine

2021/2022 Santenay Vieilles Vignes

Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig Kr. 499,-

2017/2018/2022 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes
Domaine des Beaumont, Bourgogne, Frankrig Kr. 795,-

2022 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,-

2021 Barolo

Grimaldi, Piemonte, Italien Kr. 695,-

2015 Gran Reserva, Sierra Cantabria, Spanien Kr. 499,-

2018/2020/2022 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero, Spanien Kr. 695,-

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



**EN 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.

Chateau Beaulon 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 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



- Carlsberg..... 67,-
- Tuborg Classic.....72,-
- Grimbergen Double 0,5 l..... 80,-
- Rød Tuborg*72,-
- Kronenbourg 1664 Bl. 0,5 l..... 80,-
- Brooklyn Stonewall Inn IPA*80,-



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,-



Special Effects Hoppy Lager..... 49,-

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%



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,-

Vine på glas

Rosé..... 75,-
Pico De Aneto - ES



Hvidvin..... 75,-
Ville di Antané, Pinot Grigio - IT
La Galope, Chardonnay - FR,
La Petite Perrière, Sauv.Blanc - FR



Rødvin 75,-
Domaine Astruc, Merlot - FR
Tacco, Negromaro/Primitivo - IT

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

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



Spritz
Sarti Rosa
Limoncello
Aperol

