



ÅRSMENUER

HOS OS ELLER SOM CATERING

SNACKS TIL TILKØB

Østers naturel eller m/ vinaigrette
40 kr. pr. stk.

Konserves fra FANGST
35 kr.

Oliven m/ urter & citron
35 kr.

Ristede nødder
35 kr.

3 oste inden desserten
– serveres m/ ristet rugbrød & kompot
100 kr.

HELÅRSMENUEN

FORRET

Crudo m/ grillet citron, olivenolie & syltet grønt

Surdejsbrød med pisket smør

HOVEDRET

Langtidsstegt gris m/ capers, mandler & urter

Serveret m/
Grillet grønt vendt i urteolie

&

Kartofler m/ smør, citronskal & urter

DESSERT

Tiramisu

MENU 1

(NOV-MAR)

FØRSTE SERVERING

Cremet puré af Ingrid ærter m/ zhug & urter

Bagte jordkokker m/ pære, hasselnødder, persille & vinaigrette af syltet citron

Surdejsbrød m/ olivenolie & zaatar

ANDEN SERVERING

Kylling stegt m/ grønt, varme krydderier & lime serveret i egen sauce

Råt & sprødt årstidsgrønt
m/ æbler, dukkha & vinaigrette

Ristede kartofler
m/ crunchy salsa, creme fraiche & krydderurter

DESSERT

Tiramisu

MENU 2

(APR-JUL)

FØRSTE SERVERING

Asparges m/ tahin sauce & gomasio

Grillet hjertesalat m/ "Cæsar" creme af krystalost & kørnemælk

Surdejsbrød m/ pisket smør

ANDEN SERVERING

Adobe grillet kylling

Nye kartofler i persillecreme & sprøde krummer

Råt & sprødt årstidsgrønt m/ knas & vinaigrette

DESSERT

Tiramisu

Frem til aspargessæsonen starter, bruger vi skorzonerrødder.
Efter aspargessæsonen slutter, bruger vi mix sommergrønt.

Vi bruger nye kartofler så snart de kan anskaffes i april.

MENU 3

(AUG-SEP)

FØRSTE SERVERING

Tomater m/ Podi, beluga & røde urter

Græskar, bagt & syltet
m/ creme af ristede kerner & urter

Surdejsbrød m/ olivenolie & zaatar

ANDEN SERVERING

Kylling stegt m/ grønt, varme krydderier & lime
serveret i egen sauce

Råt & sprødt årstidsgrønt m/ knas & vinaigrette

Creme af majs serveret m/ grillede majs & urter

DESSERT

Tiramisu

MENU 4

(OKT)

FØRSTE SERVERING

Grillet kål m/ dukkha & tomat vinaigrette

Bagte gulerødder m/ syltede toppe, varme
krydderier & yoghurt

Surdejsbrød m/ olivenolie & zaatar

ANDEN SERVERING

Kylling stegt m/ grønt, varme krydderier & lime
serveret i egen sauce

Råt & sprødt årstidsgrønt m/ knas & vinaigrette

Ristede kartofler
m/ crunchy salsa, creme fraiche & krydderurter

DESSERT

Tiramisu

PRIS

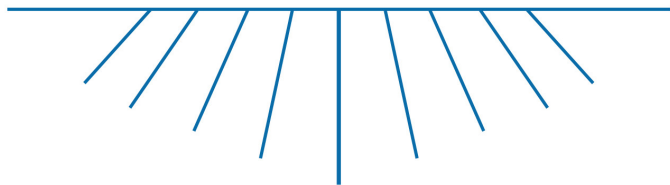
Alle menuer, som de står her, koster
450 kr. inkl. moms.

Ønskes anden servering + brød & pisket smør +
dessert koster dette
360 kr. inkl. moms.

Alle menuer er eksempler
og kan specialiseres efter behov og pris.

KØBENHAVN

HAHNEMANNS KØKKEN



“DET MED SMÅT”

Vi tager selvfølgelig højde for allergier,
og laver gerne vegetariske og veganske menuer.

Fortæl os hvor maden skal leveres,
så sender vi pris på kørsel.

Alt efter menuen kan der være ting I skal gøre.
F.eks drysse med urter eller lign.

Alle menuer er eksempler
og kan specialiseres efter behov og pris.

Hahnemanns har økologisk spisemærke i guld
(90-100 % Økologi)

Vi arbejder med lokale råvare, bæredygtighed og
kærlighed til middelhavskøkkenet

BOOK I DAG PÅ

BOOKING@
HAHNEMANNSKOEKKEN.DK