

## Velkomst

- 100 Aperol Spritz** 80,-  
m/ danskvand & citrus
- 101 Gin Tonic** 80,-  
klassisk

## Mousserende vine

- 104 Borgo Imperiale Cuvée Brut**  
**Vinicola Decordi, Italien**  
Delikat frugtrig smag med et væld af gule frugter, friske æbler, pærer og en snert af blomster. Smagen er frisk, livlig og fløjlsblød.  
flaske 295,-
- 105 Crémant d'Alsace Brut**  
**Lentz, Alsace, Frankrig**  
Elegant med noter af hindbær og nødder. Vedholdende smag med en behagelig portion syre, der gør vinen frisk og delikat.  
flaske 385,-

## Husets vine

- 120 Chardonnay, Rosedale Ridge**  
**Australien**  
Duft af eksotiske blomster og grønne frugter. Fyldig og harmonisk med noter af modne frugter og en lang vedvarende eftersmag.  
glas 60,-  
flaske 295,-
- 121 Shiraz/Merlot, Rosedale Ridge**  
**Australien**  
Smagen er fyldig med god varm frugt som hindbær, solbær og brombær, et lille krydret strejf og en lang balanceret eftersmag,  
glas 60,-  
flaske 295,-

## Hvidvine

- 133 Chablis "Carré de Cesar"**  
**Château Maligny Bourgogne, Frankrig**  
Duften er liflig med et strejf mineralitet. Typisk Chablis-vin. Frisk og tør.  
½ flaske 240,-  
flaske 455,-
- 132 Gavi di Gavi**  
**Batasiolo, Piemonte, Italien**  
Smagen er forfriskende tør, delikat med liflig frugt og blomst i den lange eftersmag, afsluttet af den frugtfyldte bouquet.  
flaske 395,-
- 134 Sauvignon Blanc**  
**Stony Creek, Marlborough, New Zealand**  
Smagen er fyldt med grønne bær og frisk eksotisk frugt. Medium fyldig, lang eftersmag.  
flaske 345,-
- 130 Pinot Blanc**  
**René Muré, Alsace, Frankrig**  
Herlig dybde i duften med noter af moden melon, fersken og nyslået græs. Smagen er blød med noter af blomster og pære.  
flaske 395,-
- 135 Riesling No. 3 "Simply Friuty"**  
**Weingut Eser, Rheingau, Tyskland**  
Duften er præget af moden frugt, som går igen i smagen. En frisk, sprød og saftig vin i god balance og let sødme.  
flaske 375,-
- Rosévine**
- 190 Casal Mendes Rosé**  
**Caves Alianca, Portugal**  
Intens med aroma fra ananas og banan. En god balance mellem den friske frugt og den lette sødme. En lille smule mousserende stil.  
flaske 295,-
- 191 Mimi en Provence**  
**Vins Breban, Frankrig**  
Lækre hints af forårsblomster og citrusfrugter. Smagen overrasker med sine blomsteragtige noter som stammer fra smagen af knust jordbær, citron og vandmelon.  
flaske 385,-

## Rødvine

**163 Fleurie "Vieilles Vignes"**  
**Christien Bernard Beaujolais, Frankrig**  
Frisk og med noter af jordbær og til sidst lidt sekundære aromaer i form af røg og chokolade. En kompleks vin i den lette og elegante stil.

flaske 395,-

**161 Chatauneuf-du-Pape "La Fagotieres"**  
**Domaine Palestor, Rhone, Frankrig**  
Her er god stil og typisk Chatauneuf-du-Pape med tung fed frugt og blød struktur.  
 $\frac{1}{2}$  flaske 265,-  
flaske 495,-

**160 Ripasso della Valpolicella DOC**  
**Fabiano, Veneto, Italien**  
Smagen er kraftfuld med en kaskade af røde bær, mokka, chokolade og bløde tanniner og let sødme.  
flaske 395,-

**164 Zinfandel Beyer Ranch**  
**Wente Vineyards, Californien, USA**  
Herlig moden rød frugt i balance med krydderiet og en elegant eftersmag. Typisk elegant Zinfandel.  
flaske 425,-

**165 Carmenere Gran Reserva**  
**Vina Tarapaca, Central Valley, Chile**  
Peber samt et strejf af vanille fra fadlagringen. En fyldig, kompleks vin med god moden tannin.  
flaske 385,-

## Dessertvine

**171 Churchill's LBV Port**  
**Churchill's Port, Douro, Portugal**  
Duften er præget af blåbær, svesker og lakrids. Rig og fyldig smag og med frisk, lang og moden frugtagtig eftersmag.  
glas 75,-  
flaske 455,-

**170 Muscat**  
**Baron de Farnals, Valencia, Spanien**  
Tæt og stråfarvet i glasset med en distinkt krydret frisk karakter af honning og ananas. Smagen er blød med cremet struktur og frisk sødme.  
glas 65,-  
flaske 335,-

## Alkoholfrie vine

**196 Jus de Raisin Blanc, Gazéifié**  
**Paul Giraud, Frankrig**  
Alkoholfri mousserende druemost på nøje udvalgte druer fra Cognac-distriktet. Elegant og sammensat med masser af frisk frugt og en fin lille sødme.  
glas 70,-  
flaske 365,-

**195 Chardonnay, La Baume Saint-Paul**  
**Domaine de la Baume, Frankrig**  
Sart, gul farve med grønlig strejf. En duft af fersken og friske, modne frugter. I munden opleves vinen rund, frisk og frugtig.  
flaske 325,-

**196 Cabernet-Syrah, La Baume Saint-Paul,**  
**Domaine de la Baume, Frankrig**  
Fyldig og kompleks i næsen med røde bær og brombær med krydrede noter. Blød og elegant i munden med en vidunderlig overflod af smagsvarianter.  
flaske 325,-

# Frokostkort

(serveres mellem 11.00 – 14.00)

- 60 Hanen's anretning (min. 2 couv.)**  
Hjemmestegte sild og marinerede hvide sild med karrysalat og 1/2 æg med rejer, Hjemmerøget laks med asparges og røræg, Pandestegt fiskefilet med remoulade, Lun hjemmelavet leverpostej med bacon og champignon, Lun mørbradbøf med champignon a la crème, 2 slags ost og frugtsalat.  
**Kr. 320,-**
- 61 Hanens stjernesked**  
Med hvidvinsdampet rødspættefilet og pandestegt rødspættefilet pyntet med rejer, friske asparges og hjemmerøget laks serveret med hjemmerørt mayo og rød dressing  
**Kr. 198,-**
- 62 Klassisk Pariserbøf**  
Med kapers, peberrod, rå løg, hjemmesyltede rødbeder samt rå æggeblomme  
**Kr. 198,-**
- 63 Æggekage (min. 20 minutter)**  
Med røget bacon og spæk, friske tomater, purløg samt ristet rugbrød serveret med hjemmesyltede rødbeder og sennep.  
*(kan laves vegetarisk, spørg tjeneren)*  
**Kr. 160,-**
- 64 Kold hjemmerøget laks**  
Ad libitum. Serveret med friske asparges, røræg, stuvet spinat samt hjemmebagt brød  
**Kr. 198,-**
- 65 Svinemørbrad**  
Med champignon a la creme, råstegte kartofler og hjemmesyltede agurkesalat  
**Kr. 198,-**
- 66 Hanens Club sandwich**  
Med kylling, sprødstegt bacon, spejlæg, sprød salat og hjemmelavet karrydressing  
**Kr. 198,-**
- 68 Frokosttallerken**  
Steak af oksefilet med bløde løg, lufttørret skinke med melon, hjemmerøget laks med sennepsdressing og 1 slags ost med sødt og knas  
**Kr. 290,-**

# Smørrebrød

(serveres mellem 11.00 – 14.00)

- 72 Fiskefilet**  
Pandestegt rødspættefilet, hjemmerørt remoulade og rejer  
**Kr. 120,-**
- 73 Dyrlægens natmad**  
Hjemmelavet leverpostej, saltkød, hjemmerørt mayo, løg og sky  
**Kr. 85,-**
- 74 Æg & rejer**  
Æg, rejer, hjemmerørt mayonnaise, karse, citron og agurk  
**Kr. 85,-**
- 75 Roastbeef**  
Roustbeef, hjemmerørt remoulade, peberrod, ristede løg og hjemmesyltede agurker  
**Kr. 85,-**
- 76 Kartoffel**  
Kartofler, hjemmerørt mayo, rødløg, tomat og karse  
**Kr. 75,-**
- På nær smørrebrød og Hanens anretning, så kan alle vore frokostretter laves i en mindre størrelse til gæsten med den lille appetit, til en rabat på kr. 20,-**
- 70 Dagens Kage**  
Vælg mellem lun hjemmelavet æbletærte med rørt creme fraiche eller hjemmelavet brownies med hjemmelavet vaniljeis  
**Kr. 75,-**
- 71 Hjemmelavet islagkage**  
Med choko/mint, jordbær og vaniljeis, marcipan, nougat og fragilité hertil frugtcoulis  
**Kr. 85,-**

# Til kaffen

# Øl & Vand

## Albani Bryggerierne

<b>Odense Classic</b>	<i>Fadøl lille</i>	30 cl	40,-
<b>Odense Classic</b>	<i>Fadøl alm</i>	40 cl	50,-
<b>Odense Classic</b>	<i>Flaskeøl</i>	33 cl	35,-
<b>Odense Alm.</b>	<i>Flaskeøl</i>	33 cl	35,-
<b>Odense 1859</b>	<i>Flaskeøl</i>	33 cl	40,-

## Trolden mikrobryggeri

<b>Coal Wagon</b>	Kolding Brown Ale	50 cl	75,-
<b>Fru Svendsen</b>		50 cl	75,-

Frisk og meget forførende frokost-øl på bare 3,9%. Med et strejf af hyld og masser af blomstret aroma-humle (meget lav bitterhed). Uimodstæelig og allerede en klassiker.

## Økologisk Saft

Æblemost	27,5 cl	45,-
Hyldeblomst	27,5 cl	45,-
Appelsin Juice	27,5 cl	45,-

## Sodavand alm.

Pepsi, Pepsi Max	25,0 cl	30,-
Mirinda Appelsin, Lemon	25,0 cl	30,-
Faxe Kondi	25,0 cl	30,-
Egekilde	25,0 cl	30,-
Isvand		25,-

# Kaffe & The

<b>Sort Kaffe</b>		38,-
<b>Varm chokolade</b>		45,-
<b>The</b>		38,-
Earl Grey		
Frugt		
Grøn eller Urte		



Den Gyldne Hane er, med sin beliggenhed ved den smukke Geografiske Have, blandt en af de skønneste restauranter i Danmark.

Bygningen, som er den oprindelige hovedbygning til Petersbjerggård, blev ved Koldings 700 års jubilæum i 1968, flyttet til Den Geografiske Have. Petersbjerggård er i arkitektonisk henseende en værdifuld bindingsværksbygning, som formodentligt kan dateres til 1600-tallet. Ved genopbygningen har man så vidt muligt bevaret bygnings oprindelige præg, såvel det ydre som i det indre. Det smukke bindingsværkshus, de hyggelige stuer, god og rigeligt mad samt den pragtfulde beliggenhed, er rammen om Restaurant Den Gyldne Hane.

Den Gyldne Hane holder fast i traditionerne med de gamle danske retter samt inspiration fra det franske køkken. Kort sagt alle de elementer, der kendetegner dansk kro-idyl, når den er bedst. Vi sætter en stor ære i at alt er hjemmelavet med friske råvarer. Blandt andet har vi stor erfaring med vores røgeovn, som både kan varm- og kold ryge. I køkkenet lægges der stor vægt på sæsonsvarer og kvalitet.

I sommersæsonen har vi mulighed for udendørs servering på vores dejlige terrasse, der ligger op til Den Geografiske Have.

Uanset sæson er der mulighed for mad ud af huset samt at kunne booke vores selskabslokaler.

Vi glæder os til, at byde jer velkomne på

Restaurant Den Gyldne Hane

Liselotte & Jan