

Den Gyldne Hane



Selskabsmenuer

www.restdengyldnehane.dk

Den Gyldne Hane er med sin beliggenhed ved den smukke Geografiske Have blandt de skønneste selskabsrestauranter i Danmark.

Bygningen, som er den oprindelige hovedbygning til Petersbjerggaard nordøst for Kolding, blev ved Koldings 700-års jubilæum i 1968 flyttet til Den Geografiske Have.

Petersbjerggaard er i arkitektonisk henseende en værdifuld bindingsværksbygning, som formentlig kan dateres til 1600-tallet.

Ved genopbygningen har man så vidt muligt bevaret bygningens oprindelige præg, såvel i det ydre som i det indre.

Indholdsfortegnelse

Brunch forslag	4
Frokost buffeter	6
Det gamle køkken	8
Lidt ud over det sædvanlige	10
3 retter med buffet	12
Hanens 5 retters luksus menu	13
Drikkevarer / Til kaffen	14
Natmad	15

Husk!

Venligst fortæl os hvis I har gæster med allergi eller specielle behov. Vi vil gerne give alle en god oplevelse. Der kan forekomme tillæg på menuerne afhængigt af special anretninger.

Brunch

Serveres fra 10.00-14.00

- Hjemmerørt laksetatar m/ rygeost og krydderurter samt brødcroutons
- Yoghurt m/ müsli
- Lun hjemmelavet leverpostej m/ bacon, champignon samt hjemmesyltede rødbeder
- Hjemmelavet rullepølse m/ sky og løg
- Hjemmelavet hønsesalat m/ bacon og ananas
- Lun røræg m/ brunchpølser og bacon samt brasede kartofler og bagte tomater
- 3 slags ost m/ oliven, marinerede nødder og marmelade
- Hjemmebagt franskbrød, rugbrød og grovboller
- Kaffe, te, mælk og isvand samt æble- og appelsinjuice

Pris pr. kuvert

Kr. 330,-

Tilvalg til brunch

- Spejlæg 15,-
- Blødkogte æg 15,-
- Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat 25,-
- Hjemmelavet tærte 30,-
- Omelet m/ skinke, æg og peberfrugt 30,-
- Hjemmerøget oksefilet m/ artistok 35,-
- Hjemmerøget laks m/ friske asparges 40,-
- Honning 10,-
- Nutella 10,-
- Bagerens rundstykker 15,-
- Bager basser 40,-
- Hjemmelavet amerikanske pandekager m/ ahornsirup 40,-
- Lun kringle 40,-
- Arme Riddere 40,-

Drikkevarer tilvalg

- Sodavand 35,-
- Bitter/snaps, 3 cl. 30,-
- Øl 40,-
- Husets vine 260,-
- Mimosa 45,-

Frokostbuffet

Serveres fra 11.00-17.00

Den traditionelle

- Marinerede sild m/hjemmelavet karrysalat
- Hjemmerøget laks m/ lun rørag
- 1/2 æg m/ rejer og hjemmerørt mayonnaise
- Pandestegt fiskefilet m/hjemmerørt remoulade og citron
- Tarteletter m/hjemmelavet høns i asparges
- Hjemmelavede frikadeller m/ hjemmesyltet lun rødkål
- Svinemørbrad a la crème m/ hjemmesyltede agurker
- 3 slags ost m/ oliven og marinerede nødder samt fløde frugtsalat

Serveres med hjemmebagt brød og kiks

Pris pr. kuvert

Kr. 340,-

Som arrangement

Husets bobler

Traditionel frokostbuffet

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten

Pris pr. kuvert

Kr. 625,-

Frokostbuffet

Serveres fra 11.00-17.00 eller 18.00-23.00

Den lidt ud over det sædvanlige

- Varmrøget laks m/ citronpeber, anrettet på salat m/ friske asparges og basilikumscreme
- Meunierstegt rødspættefilet m/ ris, rejer og peberfrugt samt frisk grønt og karryhollandaise
- Vitello Tonnato - kalvekød m/ tunsauce og kapers
- Bruschetta m/ oliventapenade
- Farseret kylling m/ mild dijonsauce og stegte kartofler vendt i krydderurter
- Rosastegt oksefilet m/ pommes rösti, sauté af kål og svampe samt ratatouille
- Bærsalat m/ ristede dadler
- Hjemmelavet Cheesecake
- Hjemmebagt brownies m/ rørt creme

Pris pr. kuvert

Kr. 425,-

Som arrangement

Husets bobler

Frokostbuffet ”Den lidt udover det sædvanlige”

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten

Pris pr. kuvert

Kr. 700,-

Det gamle køkken

Serveres fra 12.00-17.00 eller 18.00-23.00

Forretter

- Cremet tunmousse m/ rejer og friske asparges samt hjemmebagt brød
- Franskbrødssnitte m/ hanens koldrøget laks, friske asparges, krydderurter og rævesovs
- Rejecocktail m/ hjemmerørt dressing, friske asparges og hjemmebagt brød
- Kold fiskesymfoni - hvidvinsdampet laks og rødspættefilet pyntet med rejer og asparges hertil dressing og hjemmebagt brød
- Tarteletter m/ hjemmelavet høns i asparges pyntet m/ persille og tomat

Pris pr. kuvert

Kr. 110,-

Hovedretter

- Gammeldags flæskesteg m/ hjemmelavet rødkål, svesker, æble m/ gelé, hjemmesyltede agurker samt hvide og brunede kartofler og flæskestegssovs
- Kalkuncuvette fyldt m/ hvidløg og krydderurter, hertil 2 slags grønt, salat m/ mormordressing samt pommes hasselback og timiansauce
- Gammeldags oksesteg m/ glaserede perleløg, bønner, gulerødder, sønderjysk hvidkål, solbærsyltetøj, hjemmesyltede agurker samt hvide kartofler og oksestegssovs
- Kalvesteg stegt som vildt m/ waldorfsalat, tyttebær, æble m/ gelé, hjemmelavede chips, hvide og brunede kartofler samt vildtsovs
- Rosa stegt oksefilet m/ sauté af kål, 2 slags frisk grønt, stegte kartofler samt bearnaise og rødvinssauce*

Pris pr. kuvert

*Oksefilet tillæg

Kr. 225,-

30,-

Desserter

- Hjemmelavet islagkage m/ jordbær, chokolade og vaniljeis samt nougat, marcipan og fragilitetop. Serveres med lun frugtsovs
- Rubinsteinerkage - romfromage på makronbund m/ hindbærmarmelade og profiteroles
- Hjemmelavet pandekager m/ vaniljeis
- Pære Belle Helene - 1/1 pære m/ hjemmelavet vaniljeis, chokoladesovs og portvinsskum

Pris pr. kuvert

Kr. 100,-

Som arrangement

Husets bobler

3-retters menu fra "Det gamle køkken"

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Dessertvin

Kaffe med hjemmebagte småkager

720,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen

45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret

150,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender

150,-

Lidt udover det sædvanlige

Serveres fra 12.00-17.00 eller 18.00-23.00

Forretter

- Laks Baroque - Hanens varmrøget laks på bund af stuvet spinat, gratineret i ovnen med sennep og rødløg hertil hjemmebagt brød
- Vol-au-vent m/ skovsvampestuvning, grillet kylling og frisk revet parmesan
- Lynstegt tun marineret m/ koriander, chili, friske urter og hjemmebagt brød
- Hjemmerøget krondyrscarpaccio m/ hjemmesyltede peberfrugter, fløde-peberrod, parmesan og hjemmebagt brød

Pris pr. kuvert

Kr. 145,-

Hovedretter

- Beef Wellington – oksemørbrad m/ svampe, skinke og spinat i butterdej hertil 2 slags frisk grønt, rucolasalat med hjemmesyltede peberfrugter samt kartoffeltærte og pebersauce*
- Rosa stegt krondyr m/ sauté af kål og svampe, honningglaserede gulerødder, waldorfsalat samt pommes Anna og vildtsauce
- Medaljoner af kalvefilet svøbt i bacon m/ 2 slags grønt, salat vendt i vinaigrette samt fyldt kartoffel og svampesauce
- Sprængt glaseret and m/ 1 slags grønt, tomat med fløde-peberrod og spidskålssalat samt stegte kartofler og anderødvinsauce

Pris pr. kuvert

*Beef Wellington tillæg

Kr. 275,-

50,-

Desserter

- Hjemmelavet nøddekurv m/ hjemmelavet chokolade, jordbær og Daim is samt frisk frugt og flødeskum
- Pandekager rullet m/ nougatcreme og hasselnødder samt hjemmelavet vaniljeis
- Blødende chokoladekage m/ hjemmelavet sorbet og vaniljeis samt brændt hvid chokolade
- 3 slags Arla Unika oste m/ sødt og knas

Pris pr. kuvert

Kr. 115,-

Som arrangement

Husets bobler

3-retters menu fra "Lidt udover det sædvanlige"

Husets vine samt øl og vand ad libitum under middagen

Dessertvin

Kaffe med hjemmebagte småkager

820,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen

45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter

spisning og indtil natmaden er serveret

150,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender

150,-

Hanens 3-retters med buffet

Serveres fra 12.00-17.00 eller 18.00-23.00

- Forret på tallerken: Varmrøget laks m/ citronpeber anrettet på salat med basilikumscreme og rugbrødschips
- Stegebuffet med 3 slags kød (vælg fra nedenstående):
Rosa stegt oksefilet, farseret kyllingebryst, kalkuncuvette, lammeculotte, sprængt stegt nakkefilet, pulled pork, braiseret kalvesteg, pestobagt laks eller panko paneret kylling
- Tilbehør:
Gratinerede flødekartofler, stegte kartofler m/ hvidløg og olie, tzatziki, spidskålssalat m/ vinaigrette, melon/feta salat, bærsalat m/ ristede dadler, whiskysauce og mild pebersauce
- Hjemmelavet dessertbuffet:
Hjemmebagt brownies og æbletærte samt hjemmelavet cheesecake, Daim is og bærsorbet, hertil frisk frugt

Pris pr. kuvert

– kun stegebuffet

Kr. 495,-

350,-

Som arrangement

Husets bobler

Hanens 3-retters med buffetu

Husets vine, dessertvin samt øl og vand ad libitum under middagen

Kaffe til desserten 760,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen 45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og husets vine efter spisning og indtil natmaden er serveret 150,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender 150,-

Hanens 5-retters luksus menu

- Hummerbisque m/ grillet kammusling, jomfruhummerhale, basilikumsolie og friske urter
- Braiseret svinekæbe m/ røget puré, svampecreme og ærteskud
- Helstegt kavlemørbrad m/ pommes anna, timian sauce, årstidens grøntsager og svampetimbale
- 3 slags Arla Unika oste m/ sødt og knas
- Kaffe-crème brûlée m/ syrlig sorbet, tuile og friske bær

Pris pr. kuvert

Kr. 650,-

Som arrangement

Husets bobler

Hanens 5-retters luksus menu

Riesling - Tyskland

Shiraz Rosé - Australien

Ripasso della Valpolicella - Italien

Portvin

Samt øl/vand ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmebagte småkager 1100,-

Tilvalg

Cognac/likør til kaffen 45,-

Natmad (se side 15)

Fri bar med øl, vand og aftenens vine efter spisning og indtil natmaden er serveret 200,-

Drinks efter middagen – 4 slags i 2 timer med bartender 150,-

Drikkevarer

Husets bobler	45,-
Husets vin	270,-
Portvin / Muscat	55,-

ØL

Albani Pilsner	40,-
Albani Classic	40,-
Royal Classic 0,0	40,-

Sodavand

Pepsi	35,-
Pepsi Max	35,-
Faxe Kondi	35,-
Faxe Kondi Appelsin - 0 kalorier	35,-
Miranda Lemon	35,-

Lux vand

Adelhardt Hyldeblomst	45,-
Adelhardt Appelsin	45,-
Adelhardt Æblemost	45,-

Kaffe/The	35,-
------------------	------

Til kaffen

Småkager	20,-
Kransekage	50,-

Natmad

· Aspargessuppe m/ kødboller og hjemmebakst flutes	75,-
· Klar suppe m/ urter, kød og melboller samt hjemmebakst flutes	75,-
· Kartoffel/porre suppe m/ bacon og hjemmebakst flutes	75,-
· Tarteletter m/ hjemmelavet hons i asparges	90,-
· Frikadeller m/ kold kartoffelsalat og hjemmebakst rugbrød	90,-
· Lav selv Hotdogs	90,-
· Æggekage m/ hjemmerøget bacon og spæk samt tomat, purløg, sennep, rødbeder og hjemmebakst rugbrød	95,-
· Hjemmebakte boller og rugbrød m/ hjemmelavet rullepølse, spegepølse og lun leverpostej samt brie og skæreost	120,-

Vi håber

Vi håber at vi kan friste Jer med vores menuer. Sig endelig til, hvis I har noget andet i tankerne, vores kokke kan lave det meste, vi kan bare ikke have alt på tryk.

Vi glæder os til at høre fra Jer

*Lukas, Liselotte & Jan Kirkely
& vores uundværlige personal*

Der tages forbehold for prisstigninger



Gode parkeringsforhold, kørestolstoiletter, rolige omgivelser, venlig betjening, god og rigelig mad samt lette at finde.

Skulle De have andre ønsker, kontakt os venligst på telefon 7552 9720. Vi vil være dem behjælpelig, hvad enten det gælder kaffebord eller middag.

Med venlig hilsen Den Gyldne Hane

Restaurant Den Gyldne Hane

v/ Lukas, Liselotte & Jan Kirkely

Chr. d. 4's vej · 6000 Kolding · Tlf. 7552 9720

Spar Nord 9277 - 457 08 54653

den.gyldne.hane@mail.dk · www.restdengyldnehane.dk