



sct o hans have

SELSKABS MENU

JULI & AUGUST • 2025



Velkommen til Sct. Hans Have

Haverne i haven ved fjorden

Sct. Hans Haves køkken nærer stor kærlighed til vores frodige opland og samarbejder tæt med egnens dygtige, økologiske og biodynamiske jordbrugere.

Krydderurter, bær, frugt og spirer høstes i vores egen have og grøntsager, mælk, ærter, rabarber, æblemost og meget mere får vi leveret fra lokale producenter. Med så fine råvarer bestræber vi os på, at bruge hele råvaren og mindske madspild, og vi gør en dyd ud af at sammensætte tallerkenen, så det grønne fylder og kødet er en smags giver.

Kålhaver, grøntsagsbede og frugtlunde har omkranset dette sted lige så længe, som der har været psykiatrisk hospital på Sankt Hans – det vil sige i over 200 år.

I dag er Sct. Hans Have en socialøkonomisk virksomhed, der med udgangspunkt i stedets særlige historie har som formål at fremme mental sundhed.

Sct. Hans Have inviterer borgere, der står sårbart i livet til at være med til at passe de mange haver. Når I holder arrangementer i haven, er I med til at støtte et fællesskab i haven som har stor betydning for mange.

Frokostbuffeten

Til dit selskab i Sct. Hans Have serverer vi køkkenets lækre frokostbuffet, som du selv former i samråd med vores kokke. Menuen vokser ud af årstidens gode råvarer og ændrer sig derfor også lidt med årets gang. Alle retter er pyntet med blomster og urter fra Haven.

Du kan se et eksempel på hvordan en menu kan sammensættes på side 6.

Vælg én ret med fisk, kød, fjerkræ eller tærte

1. **Bagt kulmule** med sprød urte-crumble og tomatsky
2. **Bagt fisk og sommergrønt à la florentine** - Klassisk fransk livret, hvor fisk og grønt gratineres med mornay-sauce og sprøde brødkrummer
3. **Glaseret asiatisk svinebryst** på en bund af ristet grønt
4. **Pulled pork** med sylt og chilimayo
6. **Rillette af skovkylling** med sylt og kompot af årstidens frugt og bær

Vælg 3 grønne retter

1. **Grillet eller bagt grønt**
2. **Sprød galette med årstidens grønt**
3. **Grøn carpaccio af mandolinskårne grøntsager**
4. **Overdådig og farvestrålende Sct. Hans Have salat**
5. **Fyldig salat af korn eller bælgfrugter**
6. **Årstidens kartoffel**
7. **Havens suppe**
8. **Frisklavet, krydret dip**

Hjemmebagt surdejsbrød med pisket smør

Vores surdejsbrød er ”berømt” i hele Roskilde. Bagt på 35% purpurhvede, med sej krumme og en dyb og fyldig smag. Du har også mulighed for at vælge glutenfrit knækbrød.

Børnetallerken

Kommer der børn til dit selskab serverer vi en anrettet tallerken med havens fiskedeller eller grøntsagsdeller med hjemmelavet urtecreme, ovnkartofler eller nye kartofler, gnavegrønt som f.eks. agurk, gulerodsstave og cherrytomater samt brød og smør. Børn mellem 4 og 12 år får 50% rabat på kuvertprisen.

Pris pr. kuvert • 345 kr.

Tilkøb & dessert

En festlig velkomst

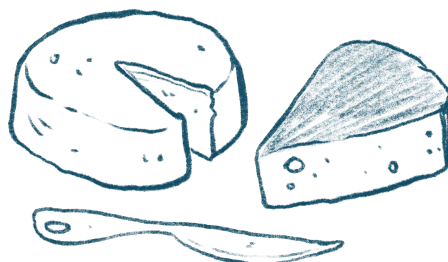
- **Velkomstdrink** • 110 kr. pr. kuvert
Oberhofer 8% Kabinett med mynteblade og bær
- **Velkomstbobler - Lucashof Blanc de Blanc** • 555 kr. pr. flaske
Frisk og elegant tysk Blanc de Blanc med cremet syre, noter af friske grønne æbler og Champagnekarakteristiske gær- og surdejsnoter. Passer til aperitif, seafood og klassiske oste.
- **Hjemmelavede saltede eller spicy mandler** • 45 kr. pr. kuvert

Tilkøb til frokostbuffeten

- **Danske oste med hjemmelavet sylt og kompot** • 145 kr. pr. kuvert
2 økologiske danske oste – f.eks. fuldmåneost, Myr eller Blå Grube. Hjemmelavet marmelade eller mostarda af årstidens frugter og bær. Oliven, syltede rødløg eller syltet græskar og Bornholmske rugkiks og surdejsbrød med pisket smør. Serveres som en del af frokostbuffeten.

Dessert

- **Citronfromage med florentinerknas og flødeskum** • 65 kr. pr. kuvert
- **Sommerdrøm** • 90 kr pr kuvert
Hjemmebagt marengs, årstidens frugt og bær, mynteflødeskum, chokolade og sprødt knas
- **Rødgrød af råsyltede bær** • 85 kr pr kuvert
med basilikumolie og tyk fløde
- **Fødselsdagskringle med lys og flag** • 65 kr. pr. kuvert



Eksempelmenu

Din menu formes i samråd med vores kokke efter dine ønsker og efter årstidernes gang. Der er mange valg og du kan her se blot ét eksempel på, hvordan en sammensat menu kan se ud. Vores vinkort er tilrettelagt med udgangspunkt i alle de skønne retter, og du kan derfor også få anbefalet vine der harmonerer med dine ønsker.

Velkomst

Velkomstbobler - Lucashof Blanc de blanc • 555 kr pr. flaske

Hjemmelavede chilimandler • 45 kr pr kuvert

Frokostbuffeten

Fisk, kød, fjerkræ eller tærte

Glaseret asiatisk svinebryst med pakchoy og blomme

Grønne retter

Carpaccio af rødbeder fra Godis Grønt, med peberrodscreme og råsyltede solbær

Asiatisk salat af grønne blade fra Godis, med melon, ribs og spicy ingefærdressing

Bønnehummus med tomater og citrongræs

Surdejsbrød og pisket smør

Tilkøb og dessert

3 Danske oste, serveres på frokostbuffet'en • 145 kr. pr. kuvert

Fuldmåneost - Rød løber - friskost med urter.

Hjemmelavet mostarda og syltet rødløg.

Bornholmske rugkiks, surdejsbrød og pisket smør

Rødgrød af råsyltede bær med basilikumolie og tyk fløde • 85 kr pr kuvert

Vin anbefalinger

Lucashof Riesling Spielberg • 395 kr. pr. flaske

Oberhofer Chardonnay Edesheim • 555 kr. pr. flaske

Condé rosato • 395 kr. pr. flaske

Condé al Caleri • 410 kr. pr. flaske