

Velkommen

Til Restaurant Hellerup Sejlklub

På Restaurant Hellerup sejlklub ønsker vi at give alle en god oplevelse med høflig betjening og god mad til fornuftige priser.

Skal I holde et arrangement?

Husk at vi også afholder selskaber - så står du og skal holde et selskab i hyggelige omgivelser er Restaurant Hellerup sejlklub det oplagte valg. Vi sammensætter arrangementet efter jeres ønske og vil gøre vores bedste for at give jer en uforglemmelig oplevelse.

Kontakt os på tlf 60 17 48 32 eller
via manager@restauranthellerupsejlklub.dk

Åbningstider

Ring på 39 62 88 03
Alle hverdage 11-21:30
Weekender 10-21:30

ÅBENT ÅRET RUNDT



V = Fås som vegetarisk

Frokost

11-17

morgensulten?

Morgenkomplet

Serveres lørdag, søndag samt helligdage
fra 10-13

Morgenkomplet • 99,-

2 skiver rugbrød, 2 spejlæg, 2 skiver skinke, 1 halv
avocado, husets laks

Godt og dansk

HÅNDMADDER + HØJTBELAGT SMØRREBRØD

HÅNDMAD 1 stk • 28,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

HÅNDMADDER 3 stk • 77,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

(V) – fås som vegetarisk

Alt vores smørrebrød serveres med
friskbagt rugbrød

1 for 79,- / 2 for 155,- / 3 for 185,-

HJEMMELAVET HØNSESLAT

Rørt med grov sennep, ristede svampe og asparges - toppet
med sprød bacon

RØDSPÆTTEFILET MED REMOULADE

Serveres med hjemmerørt remoulade og friskskåret citron
(Pandestegt + kr. 25,-)

ROASTBEEF

Serveres med bløde løg og spejlæg

TATAR

Serveres med kapers, æggeblomme og rå løg samt
trøffelmayo

SILDETALLERKEN

Marinerede og karry sild serveret med kapers, løg og
kogte æg - toppet med dild

LUN LEVERPOSTEJ

Serveret med hjemmesyltede rødbeder, syltede agurker
og svampe

ÆG/REJER

Serveret med caviart, dildmayo og citron, toppet med urter
og tomat

AVOCADO (V)

Syltede rødløg, citronmayo, cherrytomat samt saltede,
røgede mandler

CHRISTIANSØPIGENS SILD

Serveres med kapers, rødløg, æggeblomme og dild

LAKS

Koldrøget laks serveret med hjemmelavet
sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

GAMMEL OST

Serveres med sky, mørk rom og løgringe

OBS: Smørrebrødet kan ikke deles mellem flere personer!

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Frisk & lækkert....

SALATER

Til alle salater serveres brød

SALAT NICOISE • 149,-

Serveres med letgrillet sashimitun, kogte æg, bønner, oliven, kartoffel, daddeltomat - vendt i sennepsdressing, toppet med friske urter

CÆSARSALAT • 149,-

Serveres med hjertesalat, frisk daddeltomat, agurk, croutons, grillet unghane på ben, sprød bacon og parmesan

Salater kan også købes til aften

SANDWICH

Til alle vores sandwich bruges der mørke landstykker, som varmes før servering

ROASTBEEF • 109,-

Roastbeef af inderlår, hjertesalat, tomat, agurk, sennepsmayo, karamelliserede løg - toppet med høvlet parmesan

SKAGENSALAT • 119,-

Hjertesalat, tomat, agurk, rødløg, skagensalat og grillet citron - toppet med urter

Er du sulten?

VARME FROKOSTRETTER

STJERNESKUD • 165,-

Dampet rødspættefilet, fiskefilet, rejer, grønne asparges, mild dressing, lakserogn, dild og citron

KLASSISK PARISERBØF (V) • 155,-

Serveres med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødløg, rødbeder samt pickles - for kr. 30,- ekstra laves bøffen som 300 g

HELLERUP BURGEREN (V) • 155,-

Kan også fås med kylling eller vegetarisk (bøf på plantefars) 200 g. bøf, serveres i friskbagt briochebolle, toppet med syltede agurker, løg, agurk, tomat, ost, bacon samt guacamole. Hertil sprøde fritter, løgringe og mild chilimayo

Tilkøb til burgeren; spejlæg +15,-

TATAR FRITES • 159,-

Friskhakket tatar serveret med kapers, løg, æggeblomme, peberrod, pickles og karse - hertil sprøde fritter og chilimayo

MOULES FRITES • 165,-

Hvidvinsdampede muslinger med friske urter, fløde og crudite - hertil pommes fritter og hjemmelavet aioli

FISKEANRETNING • 155,-

Bestående af lyngrillet tun med edemamebønner, dildmayo, pankopanererede tigerrejer med mild chilimayo og lime samt skagensalat med friske urter

Husk at finde os på Facebook
Restaurant Hellerup Sejlklub



Aften

17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

Alle vores forretter serveres med friskbagt brød

SKAGENTOAST • 79,-

Rørt skagensalat serveret på ristet brød - toppet med urter og caviart

FISKEANRETNING • 139,-

Bestående af lyngrillet tun med edemamebønner, dildmayo, pankopanerede tigerrejer med mild chilimayo og lime samt skagensalat med friske urter

TATAR • 89,-

Tatar serveret med løg, rugbrødschips, kapers og trøffelmayo - toppet med karse

MOULES MARINIÈRE • 89,-

Dampede blåmuslinger med hvidvin, fløde, friske urter og citron

Husk salater også fås til aften

Tavleretter!

Får vi et godt tilbud fra en leverandør vil dette ses på vores tavle!

Meget sulten...

HOVEDRETTER

KLASSISK PARISERBØF 300g (V) • 179,-

Serveres med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødløg, rødbeder samt pickles

STJERNESKUD • 175,-

Dampet rødspættefilet, fiskefilet, rejer, grønne asparges, mild dressing, lakserogn, dild og citron

HELLERUP BURGEREN (V) • 155,-

Serveres i friskbagt briochebolle med 200g bøf, syltede agurker, tomat, løg, agurk, ost, bacon, løgringe samt guacamole og sprøde fritter med chilimayo

Kan også fås med kylling eller vegetarisk (bøf på plantefars)

Tilkøb til burgeren; spejlæg 15,-

SMØRSTEGT RØDSPÆTTE • 228,-

Smørstegt rødspætte, serveret med grønne asparges, peberrod, kapers, grillet citron og brunet smør - hertil persille kartofler

DAGENS RET • 89,-

Skifter dagligt - spørg enten en tjener eller se på tavlen For kr. 115,- serveres en større portion, ønskes der en lille salat til kan dette tilkøbes for kr 40,-

Altid stegt flæsk om onsdagen og flæskesteg om søndagen.

PASTA PAPPARDELLE • 175,-

Serveret i flødesauce med timian, friske asparges - toppet med unghane og parmesan

LAMMEKRONE • 225,-

Serveret med timian- og hvidløgsvendte kartofler, sommer garniture, rødvinssky og fennikel tzatziki

MOULES FRITES • 175,-

Hvidvinsdampede muslinger med friske urter og crudite - hertil pommes fritter og hjemmelavet aioli

DON PEDRO - RIBEYE 250gr. • 255,-

Ribeye i særklasse, serveret med sæsonens garniture, pommes saute med urteolie og hjemmerørt bearnaise

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Lidt til den søde tand?

DESSERTER

RABARBER TRIFLI • 79,-

Hjemmelavet rabarbertrifli serveret med knuste makroner, vaniljecreme og flødeskum

RØDGRØD • 69,-

Rødgrød serveret med cremet vanilje is, brændt hvid chokolade og friske bær

CREME BRULÉE • 79,-

Klassisk creme brulee serveret med solbær parfait

OSTETALLERKEN • 99,-

3 oste fra Arla Anika serveret med kompot og nødder

Et stykke kage måske?

ÆBLETÆRTE • 50,-

Æbletærte serveret med creme fraiche

Få din æbletærte med valgfri kaffe • 79,-

Mangler der noget til børnene?

BØRNEMENU

1 stk. FISKEFILET • 75,-

Serveres med grøntsager og sprøde fritter og hjemmerørt remoulade

SPAGHETTI BOLOGNESE • 75,-

1 STK. KYLLINGESPYD • 75,-

Serveres med grøntsager, fritter og ketchup

Hos os er børn op til 12 år

BØRNEDESSERT

IS • 60,-

Serveret med chokoladesauce og bær

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Til tørsten

LÆSKEDRIKKE

SODAVAND • 29,- / 49,-

Pepsi, Pepsi max, Faxe Kondi, Mirinda Orange

JUICE • 29,- / 49,-

Appelsin- eller æblejuice

RYNKEBY SAFT • 32,- / 52,-

*Hyldeblomst
fås med- eller uden brus*

THOREAU VAND 0,75 Liter • 29,- / 45,-

fås med- eller uden brus

**Filtreret vand, serveres ved 3 grader
fås med og uden brus**

ISKAFFE • 36,- / 59,-

Fås med karamel eller vanilje sirup + 5,-

VARME DRIKKE

ESPRESSO • 20,-

CAFÉ LATTE DB. • 44,-

CAFÉ AMERICANO • 29,-

EKSTRA ESPRESSO SHOT • 15,-

IRISH COFFEE • 65,-

CARSTENSENS THE • 25,-

CAPPUCCINO • 38,-

HJEMMELAVET VARM KAKAO • 40,-

CORTADO • 30,-

MOCCA LATTE • 40,-

Alle former for take-away kaffe 30,-

HJEMMELAVET LIMONADE

SMAG EN AF VORES 4 SLAGS LIMONADER 0,5L •
59,-

PASSIONFRUGT

RABARBER

FERSKEN

MYNTHE/LIME/INGEFÆR

GIN & TONIC

Smag en af vores lækre gin sammen med en
Fever Tree tonic • 85,-

GINSCAPE - havtorn

WHITLEY NEILL - kvæde

WHITLEY NEILL - hindbær

WHITLEY NEILL - rabarber/ingefær

VANAGANDR GIN

LONG DRINKS

VODKA 4CL / 1/1 • 60,- / 500,-

WHISKY 4CL / 1/1 • 60,- / 500,-

ROM 4 CL / 1/1 • 60,- / 500,-

GIN 4CL / 1/1 • 60,- / 500,-

APEROL SPRITZ 65,-

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



SNACKS

OLIVEN • 25,-

RØGEDE/SALTEDE MANDLER • 30,-

ØLPÅFAD

GB PILSNER • 37,- / 56,-

GB CLASSIC • 37,- / 56,-

KONRAD DARK • 39,- / 58,-

KÔNIG LUDWIG • 39,- / 58,-

SIERRA NEVADA IPA • 39,- / 58,-

FLASKEØL

TUBORG • 33,-
også som alkoholfri

SNAPS

RØD AALBORG 2CL / 1/1 • 32,- / 650,-

BRØNDUM 2CL / 1/1 • 32,- / 650,-

LINIE AQUAVIT 2CL / 1/1 • 36,- / 750,-

O.P. ANDERSON 2CL / 1/1 • 36,- / 750,-

SPIRITUS

FERNET BRANCA • 29,-

GAMMEL DANSK • 29,-

COGNAC VS • 45,-

BAILEYS • 45,-

ZACAPA 23 ÅRS • 75,-

ZACAPA XO • 125,-

SAMBUCCA • 45,-

Alle medlemmer af HS får
10% ved fremvisning af
gyldigt medlemskort

Tag gerne en menu med dig!

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



HVIDVINE

KANOON, CHARDONNAY, SYDAFRIKA
• 1/2 fl. 148,- / 1/1 fl. 258,-

En let og frugtig hvidvin med duft af eksotiske frugter og honning.

FOGGY RIVER, SAUVIGNON BLANC, NZ
• 1/2 fl. 169,- / 1/1 fl. 315,-

Smag af stikkelsbær, solbærblade, passionfrugt og citrus

LA GRANJA VERDEJO VIURA, SPANIEN •
358,-

Crement, frisk og blomstrende med smag af pære, fersken og citrus

GUY SAGET VOUVRAY, FRANKRIG
• 445,-

En dejlig forfriskende hvidvin med en god frugt bouquet i en halvtør udgave

TRIMBACH RIESLING, ALSACE,
FRANKRIG • 475,-

Trimbachs riesling er en ren, frisk og elegant risling, med et naturligt syreindhold

GUY SAGET, SANCERRE, FRANKRIG •
575,-

Frugtig, frisk og flot smag er kendetegnende for denne berømte loirevin

BEAUROY, 1 CRU. CHABLIS, FRANKRIG •
625,-

Dyb gylden kulør og udviklet i glasset en formidabel duft af citrus, nødder og smør

FREEMARK ABBEY, CHARDONNAY, USA
• 775,-

Elegant chardonnay, friske toner af citrus, lime og fersken. Lidt fedme og krydderier i retning af moskat og vanilje.

PÅ GLAS

KANOON, CHARDONNAY • 55,-

FOGGY RIVER, SAUVIGNON BLANC • 75,-

LA GRANJA, VERDEJO • 85,-

GUY SAGET, VOURAY • 90,-

ROSÉVINE

CORAL COAST, AUSTRALIEN •
Glas 60,- / 1/1 fl. 268,-

Duften har toner af jordbær og hindbær. Smagen er sødmefyldt og tonerne af hindbær og jordbær går igen i eftersmagen

DOMAINE DU PRINCE, FRANKRIG • 325,-
En dejlig frisk AIX provence vin - lys og lækker

AIX, FRANKRIG • 345,-

En dejlig frisk og let rose fra provence

Restauratøren anbefaler denne

**AIX MAGNUM 1,5 L.
625,-**

LA VILLE FERME, FRANKRIG • 375,-

En dejlig frisk ungdommelig rose, med frugtnoter af kirsebær og jordbær

MIRAVAL ROSE, COTES DE PROVENCE, FRANKRIG •
525,-

Vin expressiv, men rafineret og elegant med fine noter af hindbær, fersken florale. Dyrket af slottet som er ejet af Brad Pitt.

RØDVINE

CORAL COAST, SHIRAZ, AUSTRALIEN
• 1/2 fl. 148,- / 1/1 fl. 258,-

Dybrød farve og aromaer med modne solbær og rabarber samt bløde taniner

GRAN MIROSSO, ITALIEN •
1/2 fl. 167,- / 1/1 fl. 315,-

Intens farve, fantastisk duft af sorte bær, med aner af sødlig tørret frugt

HEAVY ZINFANDEL, USA • 358,-

Fed rig frugt, blide krydderier med bred smag af kirsebær, brombær og skovbær

COTES DU RHONE, FRANKRIG • 415,-

Blød og balanceret let smag med aner af solbær og hindbær

CA VENDRI, RIPASSO, ITALIEN • 485,-

Rig, mørk, fyldig vin, med klare referencer i mørke kirsebær, bitter chokolade og krydderier - et godt valg!

MONTE PINADILLO CRIANZA RIBERA, SPANIEN •
535,-

Harmonisk, blød frugt og ristede aromer fra fadet. duft og smag af brombær, blåbær og kirsebær

HAHN WINERY, PINOT NOIR, USA • 575,-

Rubinrød farve med violette toner, ekstrem fin og elegant smag, med aner af hindbær og et hint af vanilje

CA VENDRI, AMARONE, ITALIEN • 675,-

Smag og duft er et kapitel for sig, sjældent set dybde og rigdom a la blomme, mørke kirsebær og hindbær

BAROLO, GRIMALDI, ITALIEN • 875,-

Rubinrød med en markant duft af kanel, kirsebær og rosenblade. En stor barolo der skal smages

CH. DE BEAUCASTEL, CHATEAUNEUF DU
PAPE, FRANKRIG • 1650,-

Alle 13 tilladte druesorter anvendes i fremstillingen af denne unikke vin. En dejlig mørk, tæt og kraftig, længelevende vin.

PÅ GLAS

CORAL COAST, SHIRAZ • 55,-

GRAN MIROSSO • 75,-

HEAVY ZINFANDEL • 85,-

COTE DU RHONE • 90,-

MOUSSERENDE VIN

FILIPETTI ASTI, ITALIEN • 298,-

Klassisk sød asti med toner af søde druer og vanilje

CAVA DOM POTIER, SPANIEN •
Glas 50,- / 1/1 398,-

CLOUET BRUT, CHAMPAGNE, FRANKRIG
• 698,-

Bred frugt fylde med smag af pinot noir. sprælsk champagne som kan nydes både med og uden mad.

POL ROGER, FRANKRIG • 1295,-

*Klassisk, stilren champagne
Magnum 1,5 L - 2995,-*

POL ROGER ROSE, 2008, FRANKRIG • 1595,-

Rose Champagne fra Pol Roger, høj kvalitet og genkendelig stil

CRISTAL CHAMPAGNE, FRANKRIG • 3295,-
Top champagne fra Louis Roederer huset - Stilren champagne

DE SØDE VINE

CASA SILVA, LATE HARVEST, 0,35 CL.
Glas 55,- / 1/1 298,-

RECIOTO, ITALIEN
Glas 75,- / 395,-

Italiensk dessertvin fra valpolicella - eksklusiv rød dessertvin.