

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

Lidt frisk fra havet?

Serveres hele dagen

3 Østers • 60,-

5 Østers • 85,-

7 Østers • 105,-

Serveres med rødvin vinaigrette, skalotteløg og citron

1/2 HUMMER • 125,-

1/2 grillet hummer med urtesmør, ristet brød og lille sprød salat

Godt og dansk

HÅNDMADDER + HØJTBELAGT SMØRREBRØD

HÅNDMAD 1 stk • 28,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

HÅNDMADDER 3 stk • 77,-

Uspecificeret - efter kokkens valg

Alt vores smørrebrød serveres med friskbagt rugbrød

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

HJEMMELAVET HØNSESALAT

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

RØDSPÆTTEFILET MED REMOULADE

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

ROASTBEEF

Serveres med bløde løg og spejlæg

TATAR

Rørt med kapers, løg og cornichoner, karl-johan mayo, syltede rødløg, æggeblomme og jordskokchips.

SILDETALLERKEN

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

STEGTE SILD

Vores egne stegte sild med karamelliserede løg, fennikel crudite og friske urter

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 syltet skorzonerrød, høvlet peberrod og asiatisk mayonaise.

GAMMEL OST

Serveres med sky, mørk rom og løgringe

OBS: Smørrebrødet kan ikke deles mellem flere personer!

(V) – fås som vegetarisk

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Frisk & lækker....

SALATER/BRUSCHETTA

Til alle salater serveres brød

BRUSCHETTA • 89,-

Vegetarisk bruchetta med syltede og bagte daddeltomater, burrata ost, balsamico glace og friske urte - på sprød bund

CÆSARSALAT • 149,-

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

CHEVRE CHAUD • 149,-

Gratineret gedeost serveret på bund af sprød salat, torvets friske grøntsager samt sæsonens bær - vendt i mild vinaigrette med honning/sennep

Salater kan også købes til aften

Lidt snacks?

OLIVEN • 25,-

SALTEDE MANDLER • 25,-

BRØD KURV MED RØRT SMØR • 35,-

Er du sulten?

VARME FROKOSTRETTER

STJERNESKUD • 165,-

Dampet rødspættefilet, fiskefilet, rejer, skorzonnerod, 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 (grillet portobello)

200 g. bøf, serveres i smørstegt briochebolle, burgerdressing, toppet med syltede agurker, løg, agurk, tomat, ost, bacon samt karl-johan mayo. 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 karl-johan mayo

MOULES FRITES • 165,-

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

JORDSKOKKESUPPE • 135,-

Creme jordskokkesuppe, grøn olie, jordskokkechips og stegte kammuslinger

Husk at finde os på Facebook
Restaurant Hellerup Sejlklub



Aften

17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

Alle vores forretter serveres med friskbagt brød

JORDSKOKKESUPPE • 99,-

Crepe jordskokkesuppe, grøn olie, jordskokkechips og stegte kammuslinger

BRUSCHETTA • 89,-

Vegetarisk bruchetta med syltede og bagte daddeltomater, burrata ost, balsamico glaze og friske urte - på sprød bund

RØRT TATAR • 89,-

Tatar serveret med løg, jordskokkechips, kapers og karl-johan mayo - toppet med karse

MOULES MARINIÈRE • 89,-

Dampede blåmuslinger med hvidvin, fløde, friske urter og citron

En lille salat til hovedretten?

Sprød salat vendt med honning/sennep vinaigrette, finthakkede rødløg og sprøde croutons

eller

Caprese salat med burrata, balsamico og thai basilikum

Valgfri sidesalat • 39,-

Husk det er muligt at købe øster og hummer til aften også

Alt hakket oksekød gennemsteges med mindre andet ønskes - dette jvf. fødevarestyrelsens anvisninger

Meget sulten...

HOVEDRETTER

KLASSISK PARISERBØF 300g (V) • 179,-

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

STJERNESKUD • 175,-

Dampet rødspættefilet, fiskefilet, rejer, skorzonnerod, mild dressing, lakserogn, dild og citron

HELLERUP BURGEREN (V) • 155,-

Serveres i smørstegt briochebolle med 200g bøf, burgerdressing, syltede agurker, tomat, løg, agurk, ost, bacon, løgringe samt karl-johan mayo og sprøde fritter med chilimayo

Kan også fås med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

Tilkøb til burgeren; spejlæg 15,-

HAVTASKE • 238,-

Stegt havtaske serveret med muslinge bisque, fennikel crudite, knuste kartofler, brunet smør og fritteret kapers og friske urter

DAGENS RET • 89,-

Skifter dagligt - spørg enten en tjener eller se på tavlen
For kr. 119,- serveres en større portion.

Altid stegt flæsk om onsdagen

SVINEKÆBE RAGOUT • 195,-

Ølmarineret svinekæbe ragout med vinter grøntsager pommes pure og sprøde urter

MOULES FRITES • 175,-

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

STEAK FRITES • 255,-

250 gr. Ribeye - Don pedro, serveret med garniture på stegte svampe og spinat, hjemmerørt bearnaise og sprøde fritter

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Lidt til den søde tand?

DESSERTER

CITRON FROMAGE • 79,-

Citron fromage toppet med flødeskum og mandelflager

GAMMELDAGS ÆBLEAGE • 79,-

Klassisk æblekage på æblegrød, æblekagerasp, flødeskum, ribsgele og mandler

DEKONSTRUERET OSTEMAD • 79,-

Gammelknas, friteret pankø og blommekompot

GRUYERE OST • 79,-

Gruyere overhældt med brunet smør med et twist af trøffel - heril blommekompot og brød

AFFOGATO • 49,-

2 kugler cremet vaniljeis toppet med espresso shots

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,-

Hos os er børn op til 12 år

BØRNEDESSERT

HELLERUP SCOOP • 69,-

2 kugler vanilleis, karamelsovs, oreo og chokoladesovs

pssttt.. kan også nydes af voksne

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 • 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,-

GRITZ 65,-

SANGRIA 65,-

1/1 L. SANGRIA 288,-

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



ØLPÅFAD

GB PILSNER • 37,- / 56,-

GB CLASSIC • 37,- / 56,-

KONRAD DARK • 39,- / 58,-

KÔNIG LUDWIG, WEISSBIER • 39,- / 58,-

SIERRA NEVADA IPA • 39,- / 58,-

FLASKEØL

TUBORG • 33,-

ALKOHOLFRI, HEINEKEN 0,0% • 33,-

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

Tag gerne en menu med dig!

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,-

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,-

Cremet, 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

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

DECORE, FRANKRIG • 325,-
En dejlig frisk 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.