

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Frokost 11-17

Skaldyr

Østers

- 3 stk - 75,-
- 5 stk - 115,-
- 7 stk - 155,-

Rosé Rejer

- 300gr pil selv rejer, citron mayo, ristet brød
- 109,-

Unika Gold Caviar

- 30 gr. - løg, blinis & creme fraiche
- 395,-,-

Skaldyr kan også købes om aftenen

Varme retter

Hvide Asparges

- håndpillede rejer, citron mayo & sprødt
- 125,-

Klassisk Pariserbøf (V)

- æggeblomme, peberrod, kapers, rødlog, rødbede & pickles
- 169,-

Stjerneskud

- dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & mild dressing
- 169,-

Hellerup Burgeren (V)

- 200gr. bøf, briochebolle, ost & bacon med løgringe & sprødefritter med chilimayo
- 165,-

fås også med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

Fish 'n' Chips

- torsk, sprøde fritter, citron & sauce tatar
- 169,-

Tatar Frites

- trøffelmayo, kartoffelpinde, æggeblomme, & syltede rødlog, sprøde fritter & chilimayo
- 169,-

Moules Frites

- hvidvinsdampede blåmuslinger, fløde, crudite, pomes frites & urteaioli
- 174,-

Højbelagt smørrebrød

1 stk. 79,- / 2 stk. 155,- / 3 stk. 185,-

OBS: Tilbuddet er pr. person og kan derfor ikke deles.

Hjemmelavet hønsesalat

- grov sennep, ristede svampe, asparges, serrano & syltede bøgehatter

Rødspættefilet

- remoulade, citron & dild (pandestegt: +25,-)

Tatar

- trøffelmayo, sprøde kartoffelpinde, æggeblomme og syltede rødlog

Sol over Gudhjem

- roget sild, æggeblomme, radise & rødlog

Æg & Rejer

- lakserogn, dildmayo og citron

Avokado

- avokadomash, citronmayo, mandler & syltede rødlog

Laks

- koldroget laks, citronmayo, avokadomash

Håndmadder

- uspecificeret - kokkens valg

1 stk. 29,-

3 stk. 82,-

Salater

Cæsarsalat

- daddeltomat, agurk, croutons, unghane på ben, bacon & parmesan
- 149,-

Caprese Salat

- tomat, balsamico, basilikum & burrata
- 125,-

Salater kan også købes om aftenen



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlkulub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Aften 17-21.30

Snacks

Oliven

25,-

Røgede & saltede mandler

35,-

Sprode Fritter

- med chilimayo

45,-

Forretter

Hvide Asparges

- håndpillede rejer, citron mayo & sprødt

125,-

Caprese Salat

- tomat, balsamico, basilikum & burrata

89,-

Rort Tatar

- trøffelmayo, æggeblomme & syltede rødlog

89,-

Moules Mariniere

- Hvidvinsdampede kammuslinger i fløde

99,-

Dessert

Citrontærte

- friske jordbær & brændt hvid chokolade

94,-

Rodgrød med fløde

- serveret med vanilje parfait

89,-

Rabarber Panna Cotta

- rabarberkompot & brændt hvid chokolade

89,-

Hellerup scoop

- vaniljeis, oreo, karamel- & chokoladesovs

79,-

Affogato

- vaniljeis med espresso shot

55,-

Hovedretter

Klassisk Pariserbøf (V)

- æggeblomme, peberrod, kapers, rødlog, rødbede & pickles

179,-

Stjernesked

- dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & mild dressing

179,-

Hellerup Burgeren (V)

- 200gr. bøf, briochebolle, ost & bacon med løgringe & sprodefritter med chilimayo

165,-

fås også med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

Wagyu Rib eye

- 250 gr. - årstidens garniture, sprode fritter & bearnaise

355,-

Tilkøb: 30gr. caviar +300,-

Fish 'n' Chips

- torsk, sprode fritter, citron & sauce tatar

169,-

Tatar Frites

- trøffelmayo, kartoffel, æggeblomme, & syltede rødlog, fritter & chilimayo

169,-

Moules Frites

hvidvinsdampede blåmuslinger, fløde, crudite, fritter & urteaioli

174,-

Helstegt Kalv

- årstidens garniture, sprode fritter, rødvinsglace & bearnaise

198,-

Dagens Ret

- spørg din tjener eller se tavlen

99,- / Større portion: 125,-

Børneretter

Fiskefilet

- tomat, agurk, sprode fritter & remoulade

85,-

Spaghetti Bolognese

- med parmesan

109,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlkklub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand 25cl./50cl.	29,- / 49,-
pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange	
Juice 25cl./50cl.	29,- / 49,-
appelsinjuice - æblejuice	
Fersken iste 50cl.	65,-
Hyldeblomst saft 25cl./50cl.	32,- / 52,-
med eller uden brus	
Iskaffe 25cl./50cl.	36,- / 59,-
- fås med karamel eller vanijesirup (+5,-)	
Thoreau vand 0,75cl	29,- / 45,-
- med eller uden brus.	

Fadøl & Øl

Pilsner 25cl/50cl.	39,- / 59,-
- gourmetbryggeriet - DK	
Classic 25cl/50cl.	39,- / 59,-
- gourmetbryggeriet - DK	
Dark 25cl/50cl.	39,- / 59,-
- Konrad - Tjekkiet	
Weissbier 25cl/50cl.	41,- / 62,-
- König Ludwig - Tyskland	
IPA 25cl/50cl.	41,- / 62,-
- Sierra Nevada - Californien	
Grøn Tuborg 33cl.	35,-
Heineken alkoholfri 33cl.	35,-

Special Gin & Tonic

Havtorn

Vanagandr - London dry gin

Hindbær

Rabarber & ingefær

Stikkelsbær

85,-



Hjemmelavet Limonader

50cl. - 65,-

Passionsfrugt

Mango

Fersken

Rabarber

Lime, mynte & ingefær

Varme Drikke

Espresso	20,-
Cafe Americano	29,-
Cafe Latte db.	46,-
Cappuccino	44,-
Cortado	30,-
Macchiato	30,-
Hvid Mocca Latte	44,-
Chai Latte - Vanilla - Tiger Spice	44,-
Irish Coffee	65,-
Carstensens The	25,-
Varm Chokolade	44,-

Drinks & Spiritus

Limonade med hvid rom	85,-
- passionsfrugt - fersken - mango	
- rabarber - lime/mynte/ingefær	
Gin & Tonic	69,-
Rom & Cola	69,-
Aperol Spritz	69,-
Gritz	69,-
Snaps 2cl/1/1	38,-/750,-
- Linje akvavit - O.P. Andersson	
- Rød Ålborg - Brøndum	
Sambucca	45,-
Fernet Branca	45,-
Gammel Dansk	29,-

KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlklub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.-	1/2-	1/1-
Rooiberg chardonnay, Cape Town, Sydafrika	60,-	145,-	268,-
Eric Louis sauvignon blanc, Thauvenay, Frankrig	85,-		358,-
Fess Parker - chardonnay, Ashley vineyard, Californien			645,-
Terazze della Luna pinot grigio, Trentino, Italien	70,-	175,-	325,-
Bassermann riesling, Tyskland	95,-		495,-
Famille Fabre - chardonnay, Sydfrankrig			455,-
Sancerre Les Bouffants sauvignon blanc, Frankrig			525,-
Joseph Drouhin, Chablis 1. cru chardonnay, Frankrig			725,-
Domaine Bernard Moreau Chassange chadonnay, Bourgogne, Frankrig			1195,-

<i>Rødvin</i>			
11th hour Zinfandel Central Valley, Californien	85,-		358,-
Head High pinot noir, Sonoma, USA			545,-
Infinitus tempranillo, Tierra de Castilla, Spanien	60,-	145,-	268,-
El Quintanal tempranillo, Ribera del Duero, Spanien			485,-
Itinera primitivo, Piemonte, Italien	70,-	165,-	308,-
Ripasso Zironda corvina/rondinella. Veneto, Italien			445,-
Barolo Riva Leone nebbiolo, Piemonte, Italien			755,-
Campo al Fico cabernet franc/cabernet sauvignon, Bolgheri, Toscana, Italien			1350,-
Rizzardi 3. cru Amarone babera/corvina/rondinella, Veneto, Italien			675,-
Cotes du Rhone syrah/grenache, Delas Saint Esprit, Sydfrankrig	90,-		415,-
Les Safres RC. - chateaufneuf du Pape, Rhone, Frankrig			1125,-
Chambolle Musigny Vieille Vignes les Premieres, Bourgogne, Frankrig			1650,-

<i>Rosévin</i>			
Cipresseto Organic cabernet sauvignon/sangiovese, Santa Cristina, Italien			425,-
Villa di Mare - negroamaro, Puglia, Italien	60,-		268,-
Decoré cabernet sauvignon/merlot, Cotes de Gascogne, Frankrig			325,-
AIX grenache, Provence, Frankrig. 0,75L/1,5L			345,-/625,-
M de Minuty grenache/syrah, Cotes de Provence, Frankrig			525,-

<i>Mousserende Vin</i>			
Moscato D'asti Fiocco di Vite, Piemonte, Italien			268,-
Nancy Carol Cava Brut, Spanien	50,-		348,-
Lancelot Royer Cuvee de Reserve R.R., Champagne, Frankrig			698,-
Pol Roger Champagne, Frankrig			1295,-
2008 Pol Roger Rosé Champagne, Frankrig			1595,-
Cristal Champagne, Frankrig			3295,-

<i>Dessertvin</i>			
Chateau Martillac Loupiac Bordeaux, Frankrig	65,-		425,-
Recioto di Soave Veneto, Italien 0,50L	75,-		495,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejklub.dk