

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 • 70,-

5 Østers • 95,-

7 Østers • 125,-

Serveres med asiatisk vinaigrette, skalotteløg og citron

Godt og dansk

HÅNDMADDER + HØJTBELAGT SMØRREBRØD

HÅNDMAD 1 stk • 28,-
Uspecificeret - efter kokkens valg

HÅNDMADDER 3 stk • 77,-
Uspecificeret - efter kokkens valg

(V) – fås også vegetarisk

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 serrano og syltede bøgehatte

RØDSPÆTTEFILET MED REMOULADE

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

TATAR

Tatar serveret med trøffelmayo, sprøde kartoffelpinde,
æggeblomme og syltede løg

SILDETALLERKEN

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

ÆG/REJER

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

AVOCADO (V)

Avocodomash, citronmayo, mandler og syltede løg

STEGTE SILD

Stegte sild serveret med blødeløg, rødbede og sennep - toppet
med urter

TOMATMAD

Bagte, syltede og friske tomater toppet med perleløg
og mild creme

LAKS

Koldrøget laks, citronmayo, avocodomash og dild

GAMMEL OST

Serveres med sky, mørk rom og løgringe - Toppet med
karse

OBS: Smørrebrødet kan ikke deles mellem flere personer!

Restaurant Hellerup Sejlklub
Husk at finde os på Facebook



Frisk & lækker....

SALATER

Til alle salater serveres brød

CÆSARSALAT • 149,-

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

VINTERSALAT • 119,-

Vintersalat bestående af Grønkål, Granatæblekerner, pære, fennikel, ristede kerner, blåskimmel ost, sød/sur honningvinaigrette

Tilkøb af kyllingebryst - Kr. 45

Salater kan også købes til aften

Lidt snacks?

OLIVEN • 25,-

SALTEDE MANDLER • 25,-

BRØDKURV M. RØRT SMØR • 35,-

Er du sulten?

VARME FROKOSTRETTER

STJERNESKUD • 169,-

Dampet rødspættefilet, fiskefilet, rejer, grønne asparges, mild dressing, lakserogn, dild og citron
(Pandestegt kr. +30,-)

KLASSISK PARISERBØF (V) • 164,-

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

HELLERUP BURGEREN (V) • 165,-

Kan også fås med kylling eller vegetarisk (bagt portobello)

200 g. bøf, serveres i smørstegt briochebolle, burgerdressing, toppet med syltede agurker, løg, agurk, tomat, ost, bacon. Hertil sprøde fritter, løgringe og mild chilimayo

RØRT TATAR FRITES • 165,-

Tatar serveret med trøffelmayo, sprøde kartoffelpinde, æggeblomme og syltede løg.
Hertil sprøde fritter og rørt mayo

MOULES FRITES • 169,-

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

JORDSKOKKESUPPE • 145,-

Cremet jordskokkesuppe toppet med grøn olie, sprøde chips og 2 grillede kommuslinger - toppet med urter. Hertil brød og smør

Husk at finde os på Facebook
Restaurant Hellerup Sejlklub



Aften

17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

Alle vores forretter serveres med friskbagt brød

RIMMET LAKS • 99,-

Rimmet laks, dildmayo, sprødt rugbrød, ørredrogn og syltede løg

JORSKOKKESUPPE • 109,-

Jordskokkesuppe med grøn olie, sprøde chips toppet med 2 grillede kammuslinger

RØRT TATAR • 89,-

Tatar serveret med trøffelmayo, sprøde kartoffelpinde, æggeblomme og syltede løg.

Som hovedret 169, (Hertil fritter)

MOULES MARINIÈRE • 89,-

Dampede blåmuslinger med hvidvin, fløde, friske urter og citron

En lille salat til hovedretten?

Vintersalat bestående af Grønkål, Granatæblekerner, pære, fennikel, ristede kerner, blåskimmel ost, sød/sur honningvinaigrette

Sidesalat 49,-

Husk det er muligt at købe østers til aften

Meget sulten...

HOVEDRETTER

KLASSISK PARISERBØF 200g (V) • 179,-
Serveres med æggeblomme, revet peberrod, kapers, rødløg, rødbeder samt pickles - for kr. 30,-
ekstra laves bøffen som 300 gr.

STJERNESKUD • 175,-

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

HELLERUP BURGEREN (V) • 165,-

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

Kan også fås med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

TORSK • 235,-

Bagt torsk serveret med brunet smør, jordskokkecreme, fennikelcrudite og pommes anna

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

SPOLEBEN • 185,-

Sous vide spoleben, pommes pure med hvidløg og urter, sprød røget bacon, æblekompot, chips og madeira/timian glace

MOULES FRITES • 175,-

Hvidvinsdampede muslinger med friske urter og crudite - hertil pommes frites og hjemmelavet urteaioli

STEAK FRITES • 255,-

250 gr. Ribeye - Don Pedro, Pommes anna, balsamico bagt løg og bearnaise

LAMMEKRONE • 245,-

Lammekrone med crust, pommes anna, bagte rodfrugter, madeira/timian glace



Lidt til den søde tand?

DESSERTER

CREME BRULEE • 89,-

Klassisk creme brulee serveret med friske bær og kirsebørsorbet

ÆBLECRUMBLE • 89,-

Hjemmelavet æblecrumble serveret med vaniljeparfait

BLOMMER • 89,-

Blommer i Madeira, serveret med amaretto parfait og mandel crumble

AFFOGATO • 59,-

2 kugler cremet vaniljeis toppet med espresso shots

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,-

CHAI LATTE • 44,-

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 •
65,-

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,-

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

ROOIBERG, CHARDONNAY, CAPE SYDAFRIKA

• 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 268,-

Frugtig hvidvin med duft af tropisk frugt, citrus og æble

TERRAZZE DELLA LUNA, PINOT GRIGIO, TRENTINO ITALIEN

• 1/2 fl. 175,- / 1/1 fl. 325,-

Delikat, blomstret aroma. Frugtig og varm palette af smagsnuancer.

HERRINGBONE, SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND • 358,-

Noter af citrus og lime. Elegant og sprød smag med flot syre.

FAMILLE FABRE, CHARDONNAY, SYDFRANKRIG "ØKO" • 455,-

Noter af eksotisk frugt. Klassisk og fed med bld og rar smag med strej af vanilje.

RIESLING, BASSERMANN-JORDAN, PFALZ, TYSKLAND • 495,-

Toner af æble, citrus og pære. Sprød og forfriskendemed flot syre.

SANCERRE LES BOUFFANT, LOIRE FRANKRIG • 525,-

Klassisk livlig Sancerre. Frugtig og frisk i smagen.

ASHLEYS VINEYA, CHARDONNAY, CALIFORNIEN, USA • 645,-

Smagen af ren frugt, vanilje og pære. Noter af krydderier, hasselnødder og frugt.

JOSEPH DROUHIN CHABLIS 1 CRU, BOURGOGNE, FRANKRIG • 725,-

Crement fylde og intens frugt med stor parfumeret og krydret duft.

DOMAINE BERNARD MOREAU CHASSANGE- MONTRACHET, BOURGOGNE, FRANKRIG • 1195,-

Dyb gylden farve. Ung, sprød vin med god fedme og kompleksitet.

PÅ GLAS

ROOIBERG, CHARDONNAY • 60,-

TERRAZZE DELLA LUNA, PINOT GRIGIO • 70,-

HERRINGBONE, SAUVIGNON BLANC • 85,-

MEYER RIESLING • 95,-

ROSÉVINE

VILLA DI MARE ROSATO, PUGLIA ITALIEN • Glas 60,- / 1/1 fl. 268,-

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

DECORE ROSÈ, CÔTES DE GASCOGNE, SYDVESTFRANKRIG • 325,-

En dejlig frisk ungdommelig rosé, med frugtnoter af kirsebær og jordbær.

AIX, FRANKRIG • 345,-

En dejlig frisk og let Rosé fra provence

Restauratøren anbefaler denne

AIX MAGNUM 1,5 L • 625,-

CIPRESSETO ROSATO IGT, SANTA CRISTINA, ITALIEN • 425,-

Lys pink aroma af friske hindbær og vildejordbær. Fyldig og harmonisk med lang eftersmag.

M DE MINUTY ROSÉ, COTES DE PROVENCE, FRANKRIG • 525,-

sart lyserød med duft af appelsinskræl, fersken og ribs. behagelig syrlig friskhed.

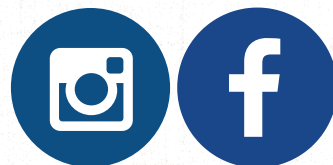
DE SØDE VINE

2016 CHATEAU MARTILLAC, LOUPIAC BORDEAUX 75,
FRANKRIG, 0,75 L.
Glas 65,- / 1/1 425,-

Fed, flot og afbalanceret smag. Toner af honning og et strejf af marcipan.

2015 RECIOTO DI SOAVE, VENETO, ITALIEN,
0,75 L.
Glas 75,- / 495,-

*Italiensk dessertvin fra Valpolicella.
Eksklusiv, rød dessertvin.*



RØDVINE

INFINITUS TEMPRANILLO, TIERRA DE CASTILLA, SPANIEN • 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 268,-

Mørk, rød farve med kraftig og intens smag. Duft af brombær og lakrids.

ITINERA PRIMITIVO, PIEMONTE ITALIEN • 1/2 fl. 165,- / 1/1 fl. 308,-

Rubinrød farve. Velstruktureret smag med modne bær og afstemte tanniner.

11TH HOUR CELLAR ZINFANDEL, CENTRAL VALLEY, CALIFORNIEN, USA • 358,-

Blød, rund Zinfandel med duft og smag af masser solmodne bær.

DELAS SAINT ESPRIT CÔTES DU RHONE, SYDFRANKRIG • 415,-

Cremeret og indsmigrende smag. Klassisk syrah-duft med violer, lakrids og krydderier.

ZIRONDA RIPASSO, VALPOLICELLA, VENETO ITALIEN • 445,-

Fine nuancer af violer, røde bær og krydderi. Velafbalanceret smag med modne tanniner.

2018 EL QUINTANAL, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN • 485,-

Elegant aroma af modne, røde frugter og skovbær. Blomstrende toner og blød på tungen.

HEAD HIGH PINOT NOIR, SONOMA, USA • 545,-

Masser af krop og fylde. Krydret med fine præg af frugt og røde bær.

RIZZARDI 3 CRU AMARONE, VALPOLICELLA, VENETO ITALIEN • 675,-

Fyldig og tæt smag med masser af intensitet og diskret sødme. Næse af kirsebær, rosiner og svesker.

2015 BAROLO RIVA LEONE, PIEMONTE, ITALIEN • 755,-

Fyldig duft med harmonisk og intens smag. Nuancer af trøfler, chokolade og strejf af violer.

LES SAFRES RG. CHATEAUNEUF DU PAPE, RHONE, FRANKRIG • 1125,-

Fyldig, koncentreret og fløjsagtig i tekstur. Enestående aromaer og smag af røde hindbær og modne kirsebær.

2015 CAMPO AL FICO, BOLGHERI, TOSCANA, ITALIEN • 1350,-

Kraftfuld, intens og koncentreret. Fyldig og fin struktureret rødvin med en sødme af frugt og lakrids.

CHAMBOLLE MUSIGNY, VIEILLES VIGNES LES PREMIERES, DIGIOIA-ROYER, BOURGOGNE, FRANKRIG • 1650,-

Stor dybde i duft. Masser af tyngde med et væld af kirsebær, skovbær, skovbund og mineraler. En vin fuldstændig i harmoni med frugten.

PÅ GLAS

INFINITUS TEMPRANILLO • 60,-

ITINERA PRIMITIVO • 70,-

11TH HOUR CELLAR ZINFANDEL • 85,-

CÔTES DU RHONE • 90,-

MOUSSERENDE VIN

GLAS CAVA • 50,-

MOSCATO D'ASTI FIOCCO DI VITE, PIEMONTE ITALIEN • 298,-

Klassisk sød asti med noter af ananas, ferskner og mandarin.

NANCY CAROL CAVA BRUT, SPANIEN • 348,-

Lys gylden farve med velafbalanceret smag af masser af frisk frugt.

LANCELOT ROYER CUVÉE DE RESERVE R.R. CHAMPAGNE, FRANKRIG • 698,-

Elegant duft med noter af ferskner, grønne æbler, citrus og lime. Elegancen fortsætter i en lang eftersmag og let mineralitet i sin aflutning.

POL ROGER CHAMPAGNE, FRANKRIG • 1295,-

Klassisk Stilren Champagne Magnum 1,5 L • 2995,-

POL ROGER ROSÉ, 2008, FRANKRIG • 1595,-

Rosé champagne fra Pol Roger, høj kvalitet og genkendelig stil.

CRISTAL CHAMPAGNE, FRANKRIG • 3295,-

Top Champagne fra Louis Roederer huset - Stilren Champagne

