

# RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

## Frokost 11-17

### Skaldyr / Snacks

#### Østers

Med citron & rødvinseddikereduktion

3 stk - 99,-

5 stk - 135,-

7 stk - 165,-

#### Andeterrin

Andeterrin med persillemayo og revet parmesan

109,-

Skaldyr kan også købes om aftenen

### Varme retter

#### Klassisk pariserbøf (V)

Æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles

184,-

#### Stjernesked

Dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & mild dressing

184,-

#### Hellerup burgeren (V)

200g. bøf, briochebolle, ost & bacon med løgringe & sprøde fritter med chilimayo

179,-

Fås også med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

#### Tatar Frites

Troffelmayo, kartoffelpinde, æggeblomme, & syltede rødløg, sprøde fritter & chilimayo

189,-

### Julen

#### Juleplatte

Karrysild med kapers, rødløg og æg, fiskefilet med remoulade, flæskesteg med rødkål samt ris a la mande med lun kirsebærsovs

229,- pr. person (min. 2 personer)



### Højtbelagt smørrebrød

1 stk. 84,- / 2 stk. 159,- / 3 stk. 199,-

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

#### Hjemmelavet honsesalat

Serveret med stegte svampe og sprød bacon

#### Hjemmepaneret rødspættefilet

Remoulade, citron & dild

(pandestegt: +25,-)

#### Tatar

Troffelmayo, sprøde kartoffelpinde, æggeblomme og syltede rødløg

#### Flæskesteg

Rødkål, syltede agurker, persillemayo og flæskesvær

#### Æg & håndpillede rejer

Ørredrogn, dildmayo og citron

#### Avokado

Avokadomash, citronmayo, røgede & saltede mandler & syltede rødløg

#### Mørbrad a la creme

Champignon og syltede agurker

### Håndmadder

Uspecificeret - kokkens valg

1 stk. 34,-

3 stk. 89,-

### Salater

#### Cæsarsalat

Oliven, syltet tomat, croutons, unghane på ben, bacon & parmesan

164,-

Salater kan også købes om aftenen

## KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

[manager@restauranthellerupsejklub.dk](mailto:manager@restauranthellerupsejklub.dk)

# RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Aften 17-21.30

## Snacks

### Oliven

35,-

### Røgede & saltede mandler

45,-

### Sprode fritter

Med chilimayo

65,-

## Forretter

### Rimmet kammusling

Serveret med dildmayo, syltet og frisk agurk, citron og hasselnød

119,-

### Rørt tatar

Trøffelmayo, æggeblomme & syltede rødøg

109,-

### Græskarsuppe

Serveret med græskarkerner, syltede tomat og yoghurt

99,-

## Dessert

### Ris a la mande

Hjemmelavet ris a la mande serveret med lun kirsebærsovs

109,-

### Hjemmebagt æbletærte

Serveret med vaniljeis

99,-

### Crepes Suzette

Serveret med vaniljeis

99,-

### Hellerup scoop

Vaniljeis, oreo, karamel- & chokoladesovs

89,-

### Affogato

Vaniljeis med espresso shot

65,-

## Hovedretter

### Hellerup burgeren (V)

200g. bøf, briochebolle, ost & bacon med løgringe & sprøde fritter med chilimayo

179,-

Fås også med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

### Rib eye

250g. bøf, pommes rissoles, stegte svampe, bagt løg og marv.

Serveret med marvsauce

295,-

Tilkøb: Trøfflel +75,-

### Græskarsuppe

Havtaskekæber, kartofler, syltede tomater, græskarkerner & yoghurt

185,-

### Pasta pappardelle

Serveret med kød fra lammeskank, bøgehatte, fløde, parmesan og trøffel

195,-

Tilkøb: Trøfflel +75,-

### And

Stegt andebryst og confiteret andelår, pommes rissoles, rødkål, tyttebær og andesovs

255,-

### Dagens ret

Spørg din tjener eller se tavlen

109,- / Større portion: 135,-

### Stjernesked

Dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & mild dressing

184,-

### Cæsarsalat

Tomat, agurk, croutons, unghane på ben, bacon & parmesan

169,-

## Børneretter

### Fiskefilet

Tomat, agurk, sprøde fritter & remoulade

95,-

### Spaghetti bolognese

Med parmesan

119,-



## KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

[manager@restauranthellerupsejlkklub.dk](mailto:manager@restauranthellerupsejlkklub.dk)

# RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

## Drikkevarer

### Læskedrikke

<b>Sodavand lille/stor</b>	35,- / 55,-
- Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange	
<b>Juice lille/stor</b>	34,- / 54,-
- Appelsinjuice - æblejuice	
<b>Fersken iste</b>	69,-
<b>Hyldeblomst saft lille/stor</b>	35,- / 55,-
- Med eller uden brus	
<b>Iskaffe lille/stor</b>	36,- / 59,-
- Fås med karamel eller vanijesirup (+5,-)	
<b>Thoreau vand 75cl</b>	45,- / 29,-
- Med eller uden brus	

### Fadøl & Øl

<b>Pilsner lille/stor</b>	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - DK	
<b>Classic lille/stor</b>	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - DK	
<b>Dark lille/stor</b>	42,- / 62,-
- Konrad - Tjekkiet	
<b>Weissbier lille/stor</b>	44,- / 65,-
- König Ludwig - Tyskland	
<b>IPA lille/stor</b>	44,- / 65,-
- Sierra Nevada - Californien	
<b>Grøn Tuborg 33cl.</b>	35,-
<b>Heineken alkoholfri 33cl.</b>	35,-

### Special Gin & Tonic

Havtorn  
Vanagandr - London dry gin  
Hindbær  
Rabarber & ingefær  
Stikkelsbær

105,-

### Hjemmelavede Limonader

<b>69,-</b>
<b>Passionsfrugt</b>
<b>Mango</b>
<b>Fersken</b>
<b>Rabarber</b>
<b>Lime, mynte &amp; ingefær</b>

### Varme Drikke

<b>Espresso</b>	25,-
<b>Cafe Americano</b>	35,-
<b>Cafe Latte db.</b>	49,-
<b>Cappuccino</b>	49,-
<b>Cortado</b>	35,-
<b>Macchiato</b>	35,-
<b>Hvid Mocca Latte</b>	49,-
<b>Chai Latte - Vanilla - Tiger Spice</b>	49,-
<b>Irish Coffee</b>	85,-
<b>Carstensens The</b>	30,-
<b>Varm Chokolade</b>	44,-
<b>Glogg</b>	69,-
<b>Glogg + 3 stk. æbleskiver</b>	99,-

### Drinks & Spiritus

<b>Limonade med hvid rom</b>	95,-
- Passionsfrugt - fersken - mango	
- Rabarber - lime/mynte/ingefær	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	85,-
<b>Rom &amp; Cola</b>	85,-
<b>Aperol Spritz</b>	85,-
<b>Gritz</b>	85,-
<b>Snaps 2cl/1/1</b>	42,-/975,-
- Linje akvavit - O.P. Andersson	
- Rød Ålborg - Brøndum	
<b>Sambucca</b>	55,-
<b>Fernet Branca</b>	55,-
<b>Gammel Dansk</b>	39,-



## KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

[manager@restauranthellerupsejlkklub.dk](mailto:manager@restauranthellerupsejlkklub.dk)

# RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

## Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.-	1/2-	1/1-
<b>Rooiberg</b> chardonnay, Cape Town, Sydafrika	70,-	175,-	288,-
<b>Eric Louis</b> sauvignon blanc, Thauvenay, Frankrig	85,-		378,-
<b>Fess Parker</b> chardonnay, Ashley vineyard, Californien			655,-
<b>Terazze della Luna</b> pinot grigio, Trentino, Italien	75,-	195,-	355,-
<b>Bassermann</b> riesling, Tyskland	95,-		495,-
<b>Famille Fabre</b> chardonnay, Sydfrankrig			485,-
<b>Sancerre Les Bouffants</b> sauvignon blanc, Frankrig			555,-
<b>Joseph Drouhin, Chablis 1. cru</b> chardonnay, Frankrig			775,-
<b>Domaine Bernard Moreau Chassange</b> chadonnay, Bourgogne, Frankrig			1195,-

<i>Rødvin</i>			
<b>11th hour Zinfandel</b> Central Valley, Californien	95,-		388,-
<b>Head High</b> pinot noir, Sonoma, USA			555,-
<b>Infinitus</b> tempranillo, Tierra de Castilla, Spanien	70,-	155,-	288,-
<b>El Quintanal</b> tempranillo, Ribera del Duero, Spanien			495,-
<b>Itinera</b> primitivo, Piemonte, Italien	80,-	175,-	338,-
<b>Ripasso Zironda</b> corvina/rondinella. Veneto, Italien			455,-
<b>Barolo Riva Leone</b> nebbiolo, Piemonte, Italien			765,-
<b>Campo al Fico</b> cabernet franc/cabernet sauvignon, Bolgheri, Toscana, Italien			1560,-
<b>Rizzardi 3. cru Amarone</b> babera/corvina/rondinella, Veneto, Italien			685,-
<b>Cotes du Rhone</b> syrah/grenache, Delas Saint Esprit, Sydfrankrig	95,-		455,-
<b>Les Safres RC.</b> chateaufneuf du Pape, Rhone, Frankrig			1335,-
<b>Chambolle Musigny</b> Vieille Vignes les Premieres, Bourgogne, Frankrig			1860,-

<i>Rosévin</i>			
<b>Cipresseto Organic</b> cabernet sauvignon/sangiovese, Santa Cristina, Italien			455,-
<b>Villa di Mare</b> negroamaro, Puglia, Italien	70,-		288,-
<b>Decoré</b> cabernet sauvignon/merlot, Cotes de Gascogne, Frankrig			375,-
<b>AIX</b> grenache, Provence, Frankrig. 0,75L/1,5L			355,-/635,-
<b>M de Minuty</b> grenache/syrah, Cotes de Provence, Frankrig			555,-

<i>Mousserende Vin</i>			
<b>Moscato D'asti</b> Fiocco di Vite, Piemonte, Italien			278,-
<b>Nancy Carol</b> Cava Brut, Spanien	65,-		358,-
<b>Lancelot Royer</b> Cuvee de Reserve R.R., Champagne, Frankrig			698,-
<b>Pol Roger</b> Champagne, Frankrig			1295,-
<b>2008 Pol Roger Rosé</b> Champagne, Frankrig			1595,-
<b>Cristal</b> Champagne, Frankrig			3295,-

<i>Dessertvin</i>			
<b>Chateau Martillac</b> Loupiac Bordeaux, Frankrig			425,-
<b>Recioto di Soave</b> Veneto, Italien 0,50L	85,-		495,-



## KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

[manager@restauranthellerupsejklub.dk](mailto:manager@restauranthellerupsejklub.dk)