

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Frokost 11-17

Skaldyr / Snacks

Østers

Med citron & rødvinseddikereduktion

3 stk - 99,-

5 stk - 135,-

7 stk - 165,-

Skaldyr kan også købes om aftenen

Iberico

Sortfodsskinke med trøffelmayo og ristet brød

145,-

Varme retter

Klassisk pariserbøf (V)

Æggeblomme, peberrod, kapers, rødøg, rødbede & pickles

184,-

Stjernes kud

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

Trøffelmayo, kartoffelpinde, æggeblomme, & syltede rødøg, sprøde fritter & chilimayo

189,-

Salater

Cæsarsalat

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

164,-

Salater kan også købes om aftenen

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

Trøffelmayo, sprøde kartoffelpinde, æggeblomme og syltede rødøg

Flæskesteg

Rødkål, syltede agurker, persillemayo og flæskesvær

Æg & håndpillede rejer

Ørredrogn, dildmayo og citron

Avokado

Avokadomash, citronmayo, røgede & saltede mandler & syltede rødøg

Mørbrad a la creme

Champignon og syltede agurker

Karrysild

serveret med kapers, rødøg og kogt æg

Laks

serveret med avokado, syltede rødøg, citronmayonnaise og dild

Rejemad (+35,-)

serveret på ristet hvidt brød med ørredrogn, friteret æg og dildmayonnaise

Håndmadder

Uspecificeret - kokkens valg

1 stk. 34,-

3 stk. 89,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

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,-

Hummerbisque

Serveret med jomfruhummer

129,-

Dessert

Brownie

serveret med hvid chokolade creme, vaniljeis og blåbær

89,-

Æbletærte

Serveret med vaniljeis

79,-

Hellerup scoop

Vaniljeis, oreo, karamel- & chokoladesovs

79,-

Affogato

Vaniljeis med espresso shot

65,-

Hovedretter

Hellerup burgeren (V)

200g. bøf, briochebolle, ost & bacon med løgringe & sprode 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,-

Pasta pappardelle

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

195,-

Tilkøb: Trøfflel +75,-

Hummerbisque

serveret med torsk, havtaskekæber, jomfruhummer, blåmuslinger og safran. hertil brød

235,-

Dagens ret

Spørg din tjener eller se tavlen

109,- / Større portion: 135,-

Stjernes kud

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

184,-

Cæsarsalat

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

169,-

Børneretter

Fiskefilet

Tomat, agurk, sprode fritter & remoulade

95,-

Spaghetti bolognese

Med parmesan

119,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlkulub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Drikkevarer

Læskedrikke

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

Fadøl & Øl

Pilsner lille/stor	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - DK	
Classic lille/stor	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - DK	
Dark lille/stor	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - Danmark	
Weissbier lille/stor	44,- / 65,-
- König Ludwig - Tyskland	
IPA lille/stor	44,- / 65,-
- Sierra Nevada - Californien	
Gron Tuborg 33cl.	35,-
Heineken alkoholfri 33cl.	35,-

Special Gin & Tonic

Havtorn
Vanagandr - London dry gin
Hindbær
Rabarber & ingefær
Stikkelsbær

105,-

Hjemmelavede Limonader

69,-

Passionsfrugt

Mango

Fersken

Rabarber

Lime, mynte & ingefær

Varme Drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	35,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
Hvid Mocca Latte	49,-
Chai Latte - Vanilla - Tiger Spice	49,-
Irish Coffee	85,-
Carstensens The	30,-
Varm Chokolade	44,-

Drinks & Spiritus

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



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlkulub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Vinkort

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

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

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

<i>Mousserende Vin</i>			
Moscato D'asti Fiocco di Vite, Piemonte, Italien			278,-
Nancy Carol Cava Brut, Spanien	65,-		358,-
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			425,-
Recioto di Soave Veneto, Italien 0,50L	85,-		495,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejklub.dk