

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Menu

Højtbelagt smørrebrød

Fra kl. 11-17

1 stk. 99,- / 2 stk. 189,- / 3 stk. 237,-

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

Hjemmelavet hønsesalat

Serveret med stegte svampe og sprød bacon

Rødspættefilet

Remoulade, citron & dild

(pandestegt: +25,-)

Tatar

Trøffelmayo, sprøde kartoffelpinde, æggeblomme og syltede rødøg

Æg & håndpillede rejer

Ørredrogn, dildmayo og citron

Avokado

Avokadomash, citronmayo, røgede/saltede mandler & syltede rødøg

Karrysild

Serveret med kapers, rødøg og kogt æg

Rejemad (+35,-)

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

Kartoffelmad

Kartoffel, trøffelmayonnaise, ristede løg, rødøg, radiser og bacon

Salater

Hellerup salat

Hele dagen

Spidskål, mixed salat, cherrytomater, agurk, rødøg, edamamebønner, oliven, pesto, croutoner.

Vælg mellem:

Lyngrillet tun, laks & rejer: 184,-

Marineret oksekød - 179,-

Kylling / bacon - 179,-



Fisk

Stjernesnud

Hele dagen

Dampet rødspætte, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & mild dressing
199,-

Fish'n Chips

Pankopanceret torsk, sprøde pommers fritter, grillet citron samt tatar sauce
199,-

Moules Frites

Dampede blåmuslinger med fløde, hvidvin og urter - hertil Fritter og aioli
199,-

Fiskeanretning

Lyngrillet tun, edamamebønner, kartoffelpinde, citronmayo. Tempura rejer, chilimayo samt Roget laks, avocado, wasabi creme
199,-

Kød

Klassisk pariserbøf (V)

Hele dagen

Æggeblomme, peberrod, kapers, rødøg, rødbede & pickles
194,-

Hellerup burgeren (V)

200g. bøf, briochebolle, ost & bacon med løgringe & sprøde fritter med chilimayo
185,-

Fåes også med kylling eller vegetarisk(halloumi / grøntsagsbøf)

Tatar Frites

Trøffelmayo, kartoffelpinde, æggeblomme, & syltede rødøg, sprøde fritter & chilimayo
195,-

Håndmadder

Fra kl. 11-17

Uspecifiseret - kokkens valg

1 stk. 34,-

3 stk. 89,-

KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejklklub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Menu

Snacks

- Oliven** *Hele dagen*
35,-
Rogede & saltede mandler
45,-
Sprøde fritter
Med chilimayo
65,-

Skaldyr

- Østers** *Hele dagen*
Med citron & rødvinseddikereduktion
3 stk - 109,-
5 stk - 145,-
7 stk - 175,-
Jomfruhummer
2 stk. gratinerede jomfruhummere, serveret med
citronmayonnaise, smørristet brød og urter
155,-
Caviar
30 gr. Caviar serveret med blinis, creme fraiche og
rødløg
495,-
Pil-selv-rejer
Pil selv rejer, citronmayonnaise & smørristet brød
145,-
Skaldyrsfad
4 østers, 4 jomfruhummere, 30 gram caviar,
håndpillede rejer, 2 x 1/2 hummere, muslinger.
Fad til 2 personer 995,-

Børneretter

- Kyllinge "lollipop"** *Hele dagen*
Fritter, grønt og remoulade
109,-
Fisketfilet
Serveret med fritter & remoulade
109,-

Forretter

- Hvide asparges** *Hele dagen*
Hvide asparges, hollandaise, håndpillede rejer
129,-
Rørt tatar
Trøffelmayo, æggeblomme & syltede rødløg
109,-
Moules marinere
Dampede blåmuslinger med fløde, hvidvin og urter
129,-

Hovedretter

- Steak frites** *Fra kl. 17-21:30*
250g. Ribeye, sprøde fritter, bearnaise
325,-
Smørstegt Rødspætte
kartofler, hvide asparges, hollandaise & citron
319,-
Dagens ret
Spørg din tjener eller se tavlen
109,- / Større portion: 135,-

Dessert

- Rødgrød** *Hele dagen*
Serveret med vaniljeis
99,-
Hyldeblomst panna cotta
Råmarineret jordbær og tuile
109,-
Hvid brownie
Marinerede bær og hindbærsorbet
99,-
Hellerup scoop
Vaniljeis, oreo, karamel- & chokoladesovs
89,-
Citrontærte
Pyntet med friske bær
99,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlkklub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	35,- / 56,-
- Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange	
Juice lille/stor	34,- / 56,-
- 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@restauranthellerupsejklklub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.-	1/2-	1/1-
Rooiberg chardonnay, Cape Town, Sydafrika	75,-	175,-	298,-
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	75,-	175,-	298,-
Cillar tempranillo, Ribera del Duero, Spanien			495,-
Itinera primitivo, Piemonte, Italien	80,-	185,-	358,-
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. chateaneuf 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	75,-		298,-
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			298,-
Nancy Carol Cava Brut, Spanien	75,-		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@restauranthellerupsejklklub.dk