

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, dildm Mayo og citron

Avokado

Avokadomash, citronm Mayo, 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

Hele dagen

Hellerup salat

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

Vælg mellem:

Lyngrillet tun, laks & rejer: 184,-

Marineret oksekød - 179,-

Kylling / bacon - 179,-

Fisk

Hele dagen

Stjernesud

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

Fish'n Chips

Pankopaneret torsk, sprøde pommefritter, 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, citronm Mayo. Tempura rejer, chilimayo samt Roget laks, avocado, wasabi creme
199,-

Kød

Hele dagen

Klassisk pariserbøf (V)

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

Uspecificeret - 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

Hele dagen

Oliven

35,-

Røgede & saltede mandler

45,-

Sprøde fritter

Med chilimayo

65,-

Skaldyr

Hele dagen

Østers

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 rødlog

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

Hele dagen

Kyllinge nuggets

Fritter, grønt og remoulade

109,-

Fisketfilet

Serveret med fritter & remoulade

109,-

Forretter

Hele dagen

Grønne asparges & håndpillede rejer

Grønne asparges, håndpillede rejer samt hollandaise

109,-

Rørt tatar

Troffelmayo, æggeblomme & syltede rødlog

109,-

Moules marinere

Dampede blåmuslinger med fløde, hvidvin og urter

129,-

Hovedretter

Fra kl. 17-21:30

Steak frites

250g. Ribeye, sprøde fritter, bearnaise

325,-

Smørstegt Rødspætte

kartofler, hvide asparges, rejer, hollandaise & citron

319,-

Dagens ret

Spørg din tjener eller se tavlen

109,- / Større portion: 135,-

Dessert

Hele dagen

Rødgrød

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@restauranthellerupsejlkulub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand 0,25/0,40	35,- / 56,-
- Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange	
Juice 0,25/0,40	34,- / 56,-
- Appelsinjuice - æblejuice	
Fersken iste	69,-
Hyldeblomst saft 0,25/0,40	35,- / 55,-
- Med eller uden brus	
Iskaffe 0,25/0,40	36,- / 59,-
- Fås med karamel eller vanijesirup (+5,-)	
Thoreau vand 75cl	45,- / 29,-
- Med eller uden brus	

Fadøl & Øl

Pilsner 0,25/0,40	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - DK	
Classic 0,25/0,40	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - DK	
Dark 0,25/0,40	42,- / 62,-
- Gourmetbryggeriet - Danmark	
Weissbier 0,25/0,40	44,- / 65,-
- König Ludwig - Tyskland	
IPA lille/stor	44,- / 65,-
- Sierra Nevada - Californien	
Grøn 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>	<i>12cl.</i>	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
<i>Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien. (ØKO)</i>	85,-	195,-	388,-
<i>Rooiberg, chardonnay, Sydafrika.</i>			368,-
<i>Estate, Sauvignon Blanc, Chile</i>	90,-		425,-
<i>50 Riesling Trocken, Tyskland</i>	110,-		525,-
<i>Tormaresca, Chardonnay, Italien</i>			485,-
<i>Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien.</i>	75,-	175,-	298,-
<i>Sancerre Les Bouffants, Sauvignon blanc, Frankrig.</i>			575,-
<i>Fess Parker, Chardonnay, USA.</i>			655,-
<i>Joseph Drouhin, Chablis 1. cru, Chardonnay, Frankrig.</i>			775,-
<i>Joseph Drouhin Pouilly-Fuissé, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>			1295,-

Rødvin

<i>Urbano, Syrah, Spanien (ØKO)</i>			398,-
<i>Rooiberg, Shiraz, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>	95,-	230,-	455,-
<i>Marseghina, Ripasso Superiore, Italien.</i>			525,-
<i>Scotto Family wine, Old vine zinfandel, USA.</i>			555,-
<i>Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankrig. (ØKO)</i>	99,-		475,-
<i>Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien.</i>	75,-		298,-
<i>Head High, Pinot Noir, USA.</i>			595,-
<i>Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien.</i>			895,-
<i>Brunello di Montalcino, Sangiovese, Italien.</i>			1655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig.</i>			1755,-

Rosévin

<i>Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien.</i>	75,-		298,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>			425,-
<i>Grande Courtade, Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir, Frankrig.</i>			475,-
<i>Domaines Bunan Moulin des Costes, Grenache/Cinsault/Mourvèdre, Frankrig.</i>			695,-

Mousserende Vin

<i>Nancy Carol, Cava Brut, Spanien</i>	75,-		358,-
<i>Fiocco di Vite, Asti, Italien.</i>			398,-
<i>Pol Roger, Champagne, Frankrig</i>			998,-
<i>Pol Roger Rosé, Champagne, Frankrig</i>			1595,-

Dessertvin

<i>Rooiberg Winery, Blanc Natural Sweet, Sauvignon Blanc</i>	75,-		395,-
<i>Grahams The Tawny Port</i>	105,-		595,-
<i>Guerrieri-Rizzardi Recioto di Soave, Italien, 37,5 cl.</i>			425,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlklub.dk