

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Menu

Højtbelagt smørrebrød

Kl. 11:00 - 17:00

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

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

Sol over Gudhjem

Serveret med friks radise, æggeblomme og rødløg

Æg & håndpillede rejer

Serveret med ørredrogn, dildmayo & citron

Hjemmepaneret rødspættefilet

Serveret med remoulade & citron
(Pandestegt: +25,-)

Rødspættefilet & rejer

Serveret med håndpillede rejer & grønne asparges
(Pandestegt: +35,-)

Laks

Serveret med avocado, citronmayonnaise og peberrod

Hjemmelavet honsesalat

Serveret med stegte svampe & sprød bacon

Tatar

Serveret med trøffelmayo, sprøde kartoffelpinde, æggeblomme & syltede rødløg

Avocado (V)

Serveret med avocadomash, citronmayo, røgede/saltede mandler & syltede rødløg

Håndmadder

Kl. 11:00 - 17:00

Uspecificeret - kokkens valg

1 stk. 34,-

3 stk. 89,-

Salat

Hele dagen

Hellerup salat

Spidskål, mikset salat, cherrytomater, agurk, rødløg, edamamebønner, oliven, pesto & croutoner

Vælg mellem:

Lyngrillet tun, laks & rejer: 184,-

Kylling & bacon: 179,-

Fisk

Hele dagen

Fiskeanretning

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

Stjerneskud

Koldrøget laks, fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & mild dressing
199,-

Moules frites

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, hvidvin og urter - hertil fritter og aioli,
199,-

Fish 'n' Chips

Pankopaneret torsk, sprøde pommes fritter, grillet citron og tatar sauce
199,-

Kød

Hele dagen

Hellerup burgeren (V)

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

Fåes også som vegetarisk. (halloumi / grøntsagsbøf)

Klassisk pariserbøf

Serveret med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles
195,-

Tatar Frites

Trøffelmayo, kartoffelpinde, æggeblomme & syltede rødløg, serveret med sprøde fritter & chilimayo
195,-

Crispy chicken burger

Briochebolle, ost og burgerdressing, hertil sprøde fritter med chilimayo
185,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejklklub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Menu

Snacks og Skaldyr *Hele dagen*

Røgede & saltede mandler

45,-

Oliven

35,-

Østers

Serveret med citron & rødvinseddikereduktion

3 stk: 109,-

5 stk: 145,-

7 stk: 175,-

12 stk: 225,-

Pil-selv rejer

Serveret med smørstet brød, citron og aioli

119,-

Stenbidderrogn

Serveret med blinis, rødlog og creme fraiche

99,-

Grillet gambas, 2 stk

Serveret med aioli & grillet citron, hertil smørstet

brød

129,-

Grillet jomfruhummer

Serveret med aioli & grillet citron, hertil smørstet

brød

139,-

Caviar, 30 gr.

Serveret med grillet blinis, rødlog, creme fraiche og

citron

499,-

Skaldyrsfad

Østers, jomfruhummere, grillede gambas, 30 gram

caviar, pil-selv rejer & muslinger

Fad til 2 personer 1299,-

Inkl. Michel Devin, Champagne: +700,-

Børneretter *Hele dagen*

Fiskefilet

Serveret med fritter & remoulade

109,-

Kyllinge nuggets

Serveret med fritter, grønt & remoulade

109,-

Forretter *Kl. 17:00 - 21:30*

Moules marinere

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, hvidvin og

urter

129,-

Hvide asparges

Serveret med citronmayo og håndpillede rejer

129,-

Tatar

Serveret med sprød kartoffel, syltede rødlog,

trøffelmayo & æggeblomme

119,-

Hovedretter *Kl. 17:00 - 21:30*

Helstegt rødspætte

Serveret med kartofler, brunet smør, kapers og grillet

citron

299,-

Cotes de beuf, 300gr.

Serveret med pommes frites, bagte cherrytomater,

blandet grøn salat og bearnaise sauce

329,-

Dagens ret

Spørg din tjener eller se tavlen

Alm portion: 109,- / Større portion: 135,-

Desserten *Hele dagen*

Rødgrød med fløde

Serveret med vaniljeis og brændt hvid chokolade

119,-

Hellerup scoop

Vaniljeis oreoknas, karamel- & chokoladesovs

89,-

Hvid brownie

Serveret med jordbærkompot og friske jordbær, vaniljeis

og dulce de leche

109,-

Citrontærte

Serveret med friske bær

99,-

Kold rabarbersuppe

Serveret med hindbærsorbet og friske bær

99,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlkklub.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	29,- / 45,-
- Uden brus / Med brus	

Fadøl & Øl

Pilsner 0,25/0,40	42,- / 62,-
- Odense bryggeri - Danmark	
Classic 0,25/0,40	42,- / 62,-
- Odense bryggeri - Danmark	
Ravnsborg Rød 0,25/0,40	42,- / 62,-
- Nørrebro bryghus - Danmark	
Royal blanc 0,25/0,40	44,- / 65,-
- Royal Beer - Danmark	
Royal IPA lille/stor	44,- / 65,-
- Royal Beer - Danmark	
Grøn Tuborg 33cl.	35,-
Heineken alkoholfri 33cl.	35,-

Special Gin & Tonic

YU gin
Whitley Neill - Pink Grapefrugt
Whitley Neill - Hindbær
Berkshire - Hindbær/rabarber
Mintis Gin - Klementin

105,-

Hjemmelavede Limonader

69,-

Passionsfrugt
Mango
Fersken
Rabarber
Lime, mynte & ingefær

Varme Drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	35,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino db.	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
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,-
Snaps 2cl/1/1	42,-/975,-
- Linje akvavit - O.P. Andersson	
- Rød Ålborg - Brøndum	
Sambucca	55,-
Fernet Branca	55,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejklklub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Vinkort

Hvidvin	12cl.	1/2	1/1
<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>Michel Devin, Champagne, Frankrig</i>			698,-
<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@restauranthellerupsejklklub.dk