

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

Stegt sild

Serveret med bløde løg, kapers & rødlog

Æg & håndpillede rejer

Serveret med orredrogn, dildmayo & citron

Hjemmepaneret rødspættefilet

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

Roastbeef (+35)

Serveret med bløde løg og spejlæg

Lun leverpostej

Serveret med stegte svampe & bacon

Hjemmelavet honsesalat

Serveret med stegte svampe & sprød bacon

Hjemmehakket tatar

Serveret med estragonmayo, sprøde chips & æggeblomme

Avocadomash (V)

Serveret med citronmayo, røgede/saltede mandler & syltede rødlog

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, rødlog, edamamebønner, oliven, pesto & croutoner

Vælg mellem:

Lyngrillet tun, laks & rejer: 184,-

Kylling & bacon: 179,-

Fisk

Hele dagen

Fiskeanretning

Lyngrillet tun, edamamebønner, sprøde chips, citronmayo, tempura rejer, chilimayo samt koldrøget laks, avocado & wasabicreme
209,-

Stjerneskud

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

Calamari

Serveret med aioli & grillet citron
109,-

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, rødlog, rødbede & pickles
195,-

Tatar frites

Estragonmayonnaise, sprøde chips og æggeblomme, serveret med sprøde fritter & chilimayo
195,-

Crispy chicken burger

Briochebolle, tomat, agurkerelish & chilimayo. Hertil sprøde fritter med chilimayo
185,-

Børneretter

Hele dagen

Fiskefilet

Serveret med fritter & remoulade
109,-

Kyllinge nuggets

Serveret med fritter, grønt & remoulade
109,-



KONTAKT OS:

+45 39 62 88 03

Skal vi holde dit selskab?:

manager@restauranthellerupsejlkulub.dk

RESTAURANT HELLERUP SEJLKLUB

Menu

Snacks og Skaldyr *Hele dagen*

Røgede & saltede mandler

55,-

Oliven

45,-

Østers

Serveret med citron & rødvinseddikereduktion

3 stk: 109,-

5 stk: 145,-

7 stk: 175,-

Silderogn

Serveret med blinis, rødlog & creme fraiche

99,-

Grillet gambas, 2 stk.

Serveret med aioli, grillet citron & smørstegt brød

129,-

Calamari

Serveret med aioli & grillet citron

109,-

Friterede sardiner

Serveret med urteaioli & citron

99,-

Hovedretter

Kl. 17:00 - 21:30

Grillet guldbras

Serveret med stegte kartofler, bagte tomater & muslingesauce

245,-

Confiteret andelår

Serveret med svamperagout smagt til med pancetta, bagt græskar og stegte kartofler

265,-

Pasta pappardelle

Med oksehaleragout, toppet med revet vesterhavssost

199,-

Tournesdos

Serveret med trøffelmos, sauteret spinat & svampe.

Hertil portvinsauce smagt til med timian

278,-

Surf and turf: 1 stk. grillet gambas (+65,-)

Dagens ret

Spørg din tjener eller se tavlen

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

3-retter tilbud

Kl. 17:00 - 21:30

Forret

Svampesuppe

Hovedret

Pasta Pappardelle

Dessert

Chokoladetærte

350,-

Forretter

Kl. 17:00 - 21:30

Svampesuppe

Serveret med kalvebrisler, sprøde chips & løvstikkeolie

129,-

Stegte kammuslinger

2 stk. kammusling serveret med blomkålspuré, stegt blomkål & crudité af blomkål

99,-

Hjemmehakket tatar

Serveret med estragonmayo, sprøde chips & æggeblomme

119,-

Desseter

Hele dagen

Æbletrifli

Serveret med mascarponecreme & mandelcrumble

99,-

Hellerup scoop

Vaniljeis med oreoknas, karamel- & chokoladesovs

89,-

Chokoladetærte

Med saltkaramel & chokoladeganache. Serveret med mandelcrumble og hasselnøddeis

109,-

Affogato

Serveret med dobbelt espressoshot

79,-



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	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,-
Hugo Spritz	85,-
Limoncello 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