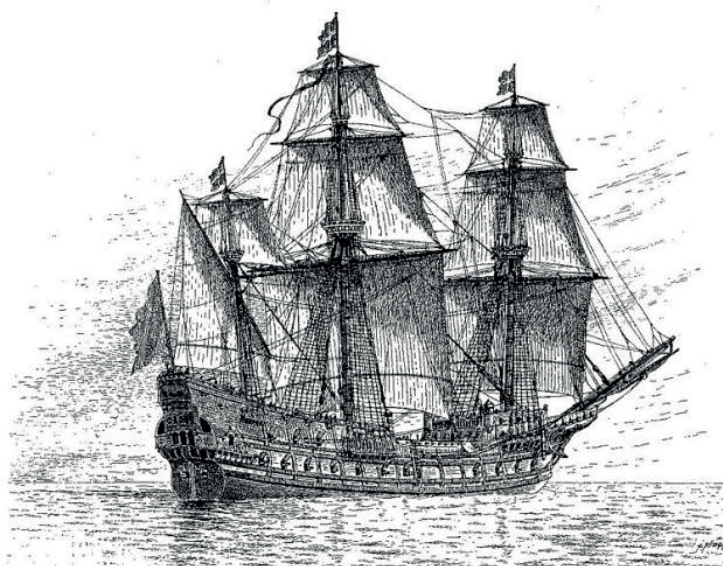


Restaurant Sejlklubben



Velkommen til Restaurant Sejlklubben

*Her serverer vi god hjemmelavet mad,
lavet af gode råvarer og en ordentlig portion
kærlighed fra det danske klassiske køkken.*

Velbekomme

Priser er gældende fra 16.07.2018

Frokostmenu - 11.30-16.00

Pandestegt rødspættefilet på rugbrød med remoulade og citron.	69.-
Sandwich med kylling, bacon og hjemmelavet karrydressing.	119,-
Sandwich med røget laks, rejer og guacamole.	119,-
Frikadeller med kartoffelsalat.	109.-
Fiskefrikadeller med hjemmerørt remoulade, citron, rugbrød og smør.	109.-
Dagens tærte med salat, hjemmelavet urtedressing, flûtes og smør.	109.-
Sejklubbens sild med rugbrød, smør og fedt.	109.-
Pandestegte rødspættefileter med grove fritter, remoulade og citron.	129,-
Klassisk æggekage med bacon, tomat, purløg og rugbrød.	119,-
Stjernes kud Pandestegte rødspættefileter på ristet franskbrød med dampede grønne asparges, rejer og hjemmelavet thousand island.	159,-
"Den Lille Lune" - Frikadeller med rødkål, tærte med salat og en pandestegt rødspættefilet med remoulade, hertil brød og smør.	159,-
Sejlerburger med bøf, barbecue sauce, cheddar, bacon, hjemmesyltede løg, agurkesalat, grove fritter og sriracha mayo.	159,-
Hjemmelavet pulled pork burger med coleslaw, barbecue sauce, grove fritter og sriracha mayo.	159,-
Pariserbøf med rødbeder, capers, peberrod, hakkede løg og æggeblomme.	159,-

Lunch - 11.30 am - 4.00 pm

Panfried plaice on rye bread with remoulade and lemon.	69,-
Sandwich with chicken, bacon and homemade curry dressing.	119,-
Sandwich with smoked salmon, shrimps and guacamole.	119,-
Danish meatballs with potato salad.	109,-
Fishcakes with homemade remoulade, lemon, rye bread and butter.	109,-
Pie of the day with salad, homemade herb dressing, baguette and butter.	109,-
The yacht clubs herring with rye bread, butter and lard.	109,-
Panfried plaice filets with fries, homemade remoulade and lemon.	129,-
Classic danish omelette with bacon, tomato, chives and rye bread.	119,-
Shooting star Panfried plaice filets on toast with steamed green asparigus, shrimps and homemade thousand island.	159,-
"The Little Warm One" Danish meatballs with pickled red cabbage, pie with salad and a panfried plaice filet with remoulade, served with bread and butter.	159,-
Sailor-burger with beef patty, barbecue sauce, cheddar, bacon, homemade pickled onions, pickled cucumbers, fries and sriracha mayo.	159,-
Homemade pulled pork burger with coleslaw, barbecue sauce, fries and sriracha mayo.	159,-
Beef patty on toast with pickled beets, capers, horseradish, minced onions and egg yolk.	159,-

Aftenmenu - 17.00-20.00

Forretter

Rejecocktail med hjemmelavet thousand island, flûtes og smør.	79,-
Laksemoussé på spæde salater med rejer, hjemmelavet urtedressing, flûtes og smør.	89,-
Carpaccio med ristede pinjekerner, spæde salater, hjemmelavet pesto, flûtes og smør.	89,-

Aftenmenu

Stjernes kud Pandestegte rødspættefileter på ristet franskbrød med dampede grønne asparges, rejer og hjemmelavet thousand island.	159,-
Pariserbøf med rødbeder, capers, peberrod, hakkede løg og æggeblomme.	159,-
Sejlerburger med bøf, barbecue sauce, cheddar, bacon, hjemmesyltede løg, agurkesalat, grove fritter og sriracha mayo.	159,-
Hjemmelavet pulled pork burger med coleslaw, barbecue sauce, grove fritter og sriracha mayo.	159,-
Chili con carne med flûtes, nachos og creme fraiche.	139,-
Wienerschnitzel med stegte kartofler, ærter, wienerdreng og smørsauce.	189,-
Herregårdsbøf med ærter, grove fritter og bearnaisesauce.	179,-
Steak af oksefilet med sæsonens garniture, ristede petitkartofler og rødvinssauce.	199,-
Vegetar/Vegan Grøntsagsbøf med sæsonens garniture, ristede petitkartofler og salsa.	179,-

Dinner menu

Served from 5.00 pm - 8.00 pm

Starters

- Shrimp cocktail with homemade thousand island, baguette and butter. 79,-
- Salmon moussé on baby salads with shrimps, homemade herb dressing, baguette and butter. 89,-
- Carpaccio with roasted pine nuts, baby salads, homemade pesto, baguette and butter. 89,-

Dinner menu

- Shooting star 159,-
Panfried plaice filets on toast with steamed green asparigus, shrimps and homemade thousand island.
- Beef patty on toast with pickled beets, capers, horseradish, minced onions and egg yolk. 159,-
- Sailor-burger with beef patty, barbecue sauce, cheddar, bacon, homemade pickled onions, pickled cucumbers, fries and sriracha mayo. 159,-
- Homemade pulled pork burger with coleslaw, barbecue sauce, fries and sriracha mayo. 159,-
- Chili con carne with baguette, nachos and sour cream. 139,-
- Wienerschnitzel with fried potatoes, peas, lemon, horseradish, capers, boneless pickled herring and butter sauce. 189,-
- Beef patty with peas, fries and bearnaisesauce. 179,-
- Steak from filet of beef with vegetables of the season, roasted potatoes and red wine sauce. 199,-
- Vegetarian/Vegan - Vegetable patty with vegetables of the season, roasted potatoes and salsa. 179,-

Salater

- Blandet Salat med røget laks, rejer, hjemmelavet urtedressing, flûtes og smør. 109,-
- Blandet salat med kylling, bacon, hjemmelavet pesto, flûtes og smør. 109,-

Snacks

- Snackkurv med mozarella sticks, onion rings, croquettes, hotwings, hjemmelavet aioli og salsa. 89,-
- Nachos med ost, jalapeños, salsa, guacamole og creme fraiche. 79,-
- Nachos med kylling, ost, jalapeños, salsa, guacamole og creme fraiche. 99,-
- Grove fritter med hjemmelavet aioli. 59,-

Børnemenuer

- Frikadeller med grove fritter, ketchup og remoulade. 79,-
- Pandestegt rødspættefilet med grove fritter, ketchup og remoulade. 79,-

Desserter/ost

- Chokolademoussé med flødeskum. 59,-
- Hjemmelavet gammeldags æblekage. 59,-
- Belgisk vaffel med bourbon vanilieis, chokoladesauce, flødeskum og frugt/bær. 79,-
- Husets isdessert med bourbon vanilieis, flødeskum og chokoladesauce. 69,-
- Dagens kage med frugt/bær. 49,-

**Served from 11.30 am - 4.00 pm'
& 5.00 pm - 8.00 pm**

Salads

- Mixed salad with smoked salmon, shrimps, homemade herb dressing, baguette and butter. 109,-
- Mixed salad with chicken, bacon, homemade pesto, baguette and butter. 109,-

Snacks

- Snack basket with mozzarella sticks, onion rings, croquettes, hotwings, homemade aioli and salsa. 89,-
- Nachos with cheese, jalapeños, salsa, guacamole and sour cream. 69,-
- Nachos with chicken, cheese, jalapeños, salsa, guacamole and sour cream. 89,-
- Fries with homemade aioli. 59,-

Kids menu

- Danish meatballs with fries, ketchup and remoulade. 79,-
- Panfried plaice filet with fries, ketchup and remoulade. 79,-

Desserts/cheese

- Chocolate moussé with whipped cream. 59,-
- Homemade oldfashioned danish apple "cake". 59,-
- Belgian waffle with bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and fruit/berries. 79,-
- Ice cream dessert with bourbon vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce. 69,-
- Cake of the day with fruit/berries. 49,-

Forfriskninger

Hancock fadøl, pils/classic 0,25 liter	30,-
Hancock fadøl, pils/classic 0,50 liter	50,-
Gambrinus 0,25 liter	35,-
Gambrinus 0,50 liter	55,-
Einstök Ölged: Toasted Porter	55,-
White Ale	55,-
Nordic alkoholfri øl	35,-
Sodavand 0,25 liter	30,-
Cola, light cola, appelsin, sport	
Sodavand 0,50 liter	50,-
Cola, light cola, appelsin, sport	
Bie's saft	35,-
Æble, hyldeblomst, solbær, rabarber.	
Kildevand	20,-
Alm. kaffe, te	30,-
Cappuccino	35,-
Espresso	35,-
Espresso shot	10,-
Café Latte	35,-
Chococcino	35,-
Latte macchiato	35,-
Cafe Creme	35,-
Chokolade	35,-
Irsk kaffe	50,-
Irsk kaffe med sejl	80,-
Snaps	30,-
Cognac	60,- / 75,-
Rom	75,-
Whisky	60,-
Drinks	55,-
Alm. spiritus	30,-

Vinkort

Husets hvidvin

Sauvignon blanc 49 kr./glas 228 kr./fl.
Spanien

Husets rødvin

Cabernet Sauvignon 49 kr./glas 228 kr./fl.
Spanien

Husets rosévin

Trebbiano & Sangiovese 49 kr./glas 228 kr./fl.
Italien

Mousserende

Glera Da Prosecco 49 kr./glas 228 kr./fl.
Italien

Hvidvin

Pinot Blanc 69 kr./glas 269 kr./fl.
Vins Sipp Mack, Alsace, Frankrig

Sprød og velafbalanceret vin med en delikat æble- og nøddearoma. Vinen har en smule restsødme, der gør den meget indtagende.

Riesling Qualitätswein Trocken 279 kr./fl.
Spindler Lindenhof, Pfalz, Tyskland

Klar i farven og med duft af perfekt moden frugt med abrikos og fersken. Smagen er ungdommelig, frisk og saftig med en fin, afbalanceret syrlighed.

Pinot Gris Tradition 325 kr./fl.
Vins Sipp Mack, Alsace, Frankrig

Kraftig, rund og velafbalanceret vin med fedme og en smule restsødme samt en flot, lang eftersmag.

Vinkort

Rødvin

Côtes du Rhône

Domaine La Collière, Frankrig **69 kr./glas** 269 kr./fl.

Dyb rubinrød farve og en rig duft af blomme og krydderier. Smagen er ren, rig og fed med kraftig frugt og en elegant finish.

Barbera D'Alba Superiore, Froi

Massimo Rivetti, Piemonte, Italien 259 kr./fl.

Intens, mørk farve. Såvel duft som smag er præget af den ungdommelige, friske frugt med en fin struktur og en rustik, blød finish.

Valpolicella Ripasso Acinatico

Stefano Accordini, Veneto, Italien 279 kr./fl.

Kraftig, mørk farve og intens, blød og elegant duft af mørke bær med krydderier og vanilje. En særdeles koncentreret Ripasso med elegant finesse og saftighed.

Quinta do Pêgo Grande Reserva

Quinta do Pêgo, Douro, Portugal 375 kr./fl.

Frisk og intens duft samt fyldig frugtsmag med noter af egetræ, som bidrager til vinens kompleksitet. Kraftige, bløde tanniner og lang, behagelige eftersmag.

Dessertvin

Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage Port

Quinta do Pêgo, Douro, Portugal **49 kr./glas** 295 kr./fl.

Elegant portvin med frisk og delikat duft med god intensitet. Fyldig og frisk frugtsmag med sveskeblommer og noter af vilde planter.