

FROKOSTMENU

Smørrebrød - Vi anbefaler to stk. pr. person

Dagens sild: Se tavlen eller spørg tjeneren og hør hvilken snaps der passer bedst i dag. 95,- DKK.

Kartoffel m. karse, baconmayo, syltede rødløg og kartoffelchips 105,- DKK.

Hertil anbefaler vi Rød Aalborg akvavit

Djævleæg m. tunsauce, rugbrødschips og friske danske tomater 125,- DKK.

Hertil anbefaler vi Nordguld akvavit

Krabbesalat m. rejer, ærter, blomkål og broccoli 115,- DKK.

Hertil anbefaler vi Krøndild fra Schumacher

Røget makrel m. sommersalat, radiser, agurk og krydderurter 115,- DKK.

Hertil anbefaler vi Aalborg Jubilæum

Lufttørret Okseinderlår m. sommerkål, havtorn, bær og frisk peberrod 125,- DKK.

Rødspættefilet, paneret i høvlet Pankorasp. Med ristede mandler og kapers, hjemmerørt remoulade og lille kålsalat 125,- DKK.

Ost

To slags danske økologiske oste, syltet frugt og nødder, hjemmelavet knækbrød 85,- DKK.

Dessert, kager og søde sager

Gateau Marcel med hindbærgelé og tuilles 95,- DKK.

Dagens dessert: Se tavlen eller spørg tjeneren 65,- DKK.

Cheesecake 55,- DKK.

Key lime pie 55,- DKK.

Chokolade cookie 35,- DKK.

Dagens frokosttallerken - 235,- DKK.

- Se tavlen eller spørg din tjener.

LUNCH MENU

Open Sandwiches - We recommend two pieces per. Person

Herring of the day. Check out the blackboard or ask your waiter 95,-DKK.

Potato sandwich, with cress, bacon mayo, pickled shallots and potato chips 105,- DKK.

Devil eggs with tuna sauce, crispy rye bread and fresh Danish tomatoes 125,- DKK.

Crab salad with shrimp, peas, cauliflower and broccoli 115,- DKK.

Smoked mackerel with smoked cheese, radishes, pickles and herbs 115,- DKK.

Dried beef w. cabbage, sea buckthorn, berries and fresh horseradish 125,- DKK.

Warm dish

Panko fried plaice. With roasted almonds and capers, homemade remoulade on own pickles and small cabbage salad 125,- DKK.

Cheese

Two kinds of organic Danish cheese with pickled fruit and nuts, homemade crispbread 85,- DKK.

Dessert, cake and sweets

Gateau Marcel with raspberrygelé and tuilles 95,- DKK.

Cheesecake 55,- DKK.

Key lime pie 55,- DKK.

Chocolate chip cookie 35,- DKK.

Lunch Plate of the Day - 235,- DKK.

Check out the blackboard or ask your waiter

**Saturday and Sunday 10-12
Brunch plate 139,- DKK.**

- Small glass of organic youghurt and homemade granola
 - Danish berries, fruits and vegetables
- Bresaola with seabuckthorn and smoke creamcheese and crispbread
 - Homemade pancake with vanilla and syrup
- Omelette of organic eggs with herbs and roasted Pancetta
 - Homemade rye bread and light bread on the side

With coffee & juice 189,- DKK.

Dinner menu August

3 courses DKK 275,- DKK.

4 courses DKK 340,- DKK.

5 courses DKK 400,- DKK.

Smoked mackerel with smoked cream cheese, radish, pickles, cucumber and pickled tomatoes

Dried beef with cress, sour cream with horseradish, pickled gooseberries and sea buckthorn syrup

Danish fish and greens of the season with lobster sauce and new Danish potatoes

Long-term braised beef tenderloin with pommes hasselbach of new potatoes, steamed summer cabbage and cream of king trumpet mushroom

Two kinds of Danish organic cheese, pickled fruit and nuts, homemade crispbread

Our red porridge with cream. Danish red summer berries with organic cream

Almond cake with vanilla-lemon-pickled rhubarb and vanilla ice cream.

**"OUR DISH OF THE DAY" -
175,- DKK. - Check out the blackboard or ask your waiter.**

**Lørdag og søndag 10-12
Brunchtallerken 139,- DKK.**

- Lille glas med økologisk skyr og hjemmelavet granola-müsli
 - Danske bær, frugt og grønsager
- Bresaola med havtorn og rygeostecreme og knækbrød
 - Hjemmelavet pandekage med vanilje og nøddesirup
- Omelet af økologiske æg med krydderurter og ristet Pancetta
 - Hjemmebagt rugbrød og lyst brød á part

Inkl. kaffe & juice 189,- DKK.

Menu aften august

3 retter DKK 275,- DKK.

4 retter DKK 340,- DKK.

5 retter DKK 400,- DKK.

Røget sommerkakel med rygeost, radiser, bælgærter, agurk og syltede sommertomater

Tørret okseinderlår med karse, syrnede fløde med peberrod, syltede stikkelsbær og havtorn sirup

Sæsonens danske fisk med jomfruhummersauce, nye danske kartofler og sommergrønt

Langtidsstegt oksemørbrad med pommes hasselbach af nye kartofler, dampet sommerkål og kejserhattecreme

To slags danske økologiske oste, syltet frugt og nødder, hjemmelavet knækbrød

Skipperhusets rødgrød med fløde af danske røde sommerbær med økologisk fløde á part

Mandelkage med vanilje-citronsyttet rabarber og vaniljeis.

**"UGENS TAVLERET"-
175,- DKK. - Se tavlen eller spørg din tjener.**

VINKORT

BOBLER

Italien

Fascino, Prosecco DOC - Glera 60 KR. / 300 KR.

Spanien

Cava Dominio, Pago de Tharsys 300 KR.

Frankrig

Crémant de Loire - Anjou - Cabernet Franc,
Chardonnay og Chenin Blanc 60 KR. / 300 KR.

Crémant de Loire - Rosé Anjou
Cabernet Franc 300 KR.

HVIDVINE

Tyskland

Rheinhessen Riesling –
Brüder Doktor Becker, Dienheim 400 KR.

Scheurebe Trocken 2016
Büder Doktor Becker, Rhein 400 KR.

Østrig

Gruner Veltliner – Diwald 80 KR / 400 KR.

Italien

Greco di Tufo DOCG 2015,
Tenute di Altavilla, Villa Matilde 400 KR.

Pinot Grigio Selezione, Elena Walch
Alto Adige 90 KR./ 450 KR.

Frankrig

Le Brin de Chèvre – Touraine 90KR. /450 KR.
Marc Tempé - Zellenberg - Pinot Blanc

- Alsace 450 KR.
Louis Jadot - Macon Villages, Grange Magnien,
Chardonnay 2014 – Bourgogne 80 KR. / 400 KR.

Les Berchets - Viognier 2015,
Vin de Pays d`Oc 60 KR. / 300 KR.

Vignoble Dauny - Sancerre,
Terres Blanches 2013 Loire 80 KR. / 400 KR.

ROSÈVINE

Frankrig

Cotes de Provence, Chateau de Roquefort
70 KR / 350 KR.

Luc saint Roche, Lanquedo 60KR / 300 KR.

RØDVINE

Italien

Castello dei Conti, Isole del Vento, Nero di Troia
2015 350 KR.

Croce di Febo -Vino Nobile di Montepulciano
DOCG 2011, Toscana 450 KR.

Andrea Oberts - Langhe Nebbiolo 2015, La Mora
500 KR.

Spanien

Torrederos Ribera del Duero, Crianza,
Tempranillo 400 KR.

Frankrig

Château de Grand Pré - Beaujolais - Fleurie
2014 350 KR.

Château Annereaux - Lalande-de-Pomerol
450 KR.

Louis Jadot - Beajolais-Village, Combe aux
Jacques 2014 - Garmay 70 KR / 350 KR.

Domaine des Fées - Grenache, Syrah, Shiraz -
Côtes du Rhône 2014 70 KR./ 350 KR.

Domaine Bernollin - Les Corbaisson - Bourgogne
Cote Chalonnaise 2014 110 KR./550 KR.

USA

Noble Vines - 667 Pinot Noir, 2013, Monterey
90 KR / 450 KR.

Brazin, Zinfandel - Lodi 2013,
Californien 500 KR.

F.F. Coppola, Cabernet Sauvignon
Dimond Collection 500 KR.

DESSERTVINE

Tyskland

Stepp, Beerenauslese 2016
Scheurebe og Risling auslese 50 KR.

Frankrig

M. Chapoutier, Banyuls 50 KR.

Spanien

Ariyanas, David Tinto Naturalmente
Dulche 2010 55 KR.

Ariyanas, Naturalmente Dulche 2013 65 KR.

Port

Warre's, Late Bottled Vintage 2004 65 KR.

COCKTAILS - ALLE 90 KR.

VODKA / JORDBÆR / RABARBER

ROM / HYBEN / HAVTORN

GIN / HYLDEBLOMST / CITRON / INGEFÆR

DARK`N STORMY

APEROL SPRITZER

BRÆNDEVIN



TAFFEL / GRILL / NORDGULD / PORSE /
JUBILÆUM / LYSHOLM LINIE /
O.P. ANDERSON

3 cl. 40 KR. / 5 cl. 55 KR.

SCHUMACHERS 38% CITRON-CHILI /
SLÅEN / KRONDILD /PORSE / HAVTORN /
VODKA

3 cl. 50 KR. / 5 cl. 65 KR.

ØL, VAND, JUICE & MOST

JACOBSEN FADØL 40 CL. 55 KR.

EKSTRA - DANSK, ØKOLOGISK PILSNER -
5,5% BROWN ALE - MALTFYLDIG ALE - 6%

HORNBEER FLASKEØL 50 CL.

KONG HENRIK – Ufiltreret Kellerbier 60 KR.
WEISSBIER –Øko hvede 60 KR.
THE RED COW – Øko BROWN ALE 60 KR.
SUMMER – Belgisk Øko 60 KR.

CARLSBERG NORDIC - NON ALCOHOL 30 KR.
TEEDAWN- LOW ALCOHOL

LAGER // NEW ALE // WHEAT 40 KR.

NATURFRISK MOST / JUICE

BLODAPPELSIN // SOLBÆR/ÆBLE // RABARBER //
HAVTORN // HYLDEBLOMST // ÆBLEMOST 35 KR.

NATURFRISK SODAVAND

APPELSIN BRUS // HINDBÆR BRUS // LEMON
TONIC // ØRBÆK GINGER BEER 35 KR.

ISVAND I KARAFFEL PR. PERS: 20 KR.

DANSKVAND I KARAFFEL PR. PERS. 35 KR.

KAFFE & TE

ESPRESSO 30 KR.

CORTADO 30 KR.

CAPPUCCINO 40 KR.

CAFE LATTE 40 KR.

AMERICANO 30 KR.

ALM. FILTER KAFFE 25 KR.

VARM KAKAO 40 KR.

TE FRA TEAPIGS -

Earl Grey Darjeeling, Citron/Ingefær 35 KR.

Alt vores kaffe og te er økologisk og kommer lokalt fra
Strandvejsristeriet i Helsingør

SKIPPERHUSET

FREDENSBORG
EST. 1994



SKIPPERHUSET

FREDENSBORG
EST. 1994



**FØLG OS PÅ FACEBOOK OG PÅ VORES HJEMMESIDE
WWW.SKIPPERHUSET.DK**

48481012

**ÅBNINGSTIDER:
I sæsonen fra 1.4-1.10**

**Tirsdag-søndag kl. 12.00 – 17.00
Køkkenet lukker for frokost kl. 15.00**

Tillige aftenåbent Torsdag-søndag kl. 17.30 - 22.00


Lukket hver mandag

**OPEN:
Tuesday-Friday at. 12 AM to 5 PM
Saturday & Sunday 10 AM to 5 PM
The kitchen stops serving lunch at 3 PM**

**Also open in the evening from June through September
Thursday-Sunday at. 17.30 PM to 22.00 PM**

Closed on Mondays

VELKOMMEN I SKIPPERHUSET SÆSON 2017

S K I P P E R H U S E T
FREDENSBORG
EST. 1994


S K I P P E R H U S E T
FREDENSBORG
EST. 1994
