

FROKOSTMENU

Karry og æblesild -	95,- DKK.
Stegte lune sild -	105,- DKK.
Marinerede sild med havtorn syltede rødløg -	95,- DKK.
Citrusrimmet laks med rygeostecreme -	125,- DKK.
Æg og rejer med dildmayonnaise -	115,- DKK.
Hønsesalat med pancetta -	125,- DKK.
Hjemmelavet krydret leverpostej og stegte svampe -	105,- DKK.
Panko rødspættefilet med remoulade af egen pickles –	125,- DKK.
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål -	135,- DKK.
Økologiske oste med hjemmelavet knækbrød og sylt -	95,- DKK.

Dessert, kager og søde sager

Skipperhusets ris a la mande med krydret kirsebærsauce -	95,- DKK.
Gateau Marcel med bær og knas	85,- DKK
Cheesecake	55,- DKK.
Key Lime Pie	55,- DKK.
Chokolade Cookie	35,- DKK.

LUNCH MENU

Carry-apple marinated herring -	95,- DKK.
Warm / Fried herring -	105,- DKK.
Marinated herring with pickled red onions and seabuckthorn sirup -	95,- DKK.
Citrus marinated salmon with smoked creamcheese -	125,- DKK.
Eggs and prawns with dill mayonnaise -	115,- DKK.
Chicken salad with pancetta bacon -	125,- DKK.
Home made spicy lever pate with mushrooms -	105,- DKK.
Panko plaaice with remoulade of own pickles –	125,- DKK.
Roasted pork with red cabbage -	135,- DKK.
Two kinds of organic Danish cheeses homemade crispbread -	95,- DKK.

Dessert, cake and sweets

Skipperhusets home made ris a la mande with Cherry sauce -	85,- DKK
Gateau Marcel with berries and crunch	85,- DKK.
Cheesecake	55,- DKK.
Key Lime Pie	55,- DKK.
Chokolade Cookie	35,- DKK.

VINKORT

BOBLER

Italien

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

Spanien

Cava Dominio, Pago de Tharsys 300 KR.

Frankrig

Crémant Penser Nature 2015
Ancestrale, Ch. De Passavant 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 Féés - 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 Gray 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 JULEN:

**Fra fredag den 17.11- søndag den 17.12
Åben hver fredag, lørdag og søndag til frokost
Samt fredag og lørdage til aften buffet**

Lukket hver mandag

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



Friday and Saturday at 18:00

Christmas buffet 475,- DKK.

- Carry-apple marinated herring -
- Warm / Fried herring -
- Marinated herring with pickled red onions and seabuckthorn sirup -
- Citrus marinated salmon with smoked creamcheese -
- Egg and prawns with dill mayonnaise -
- Chiken salad with pancetta bacon -
- Home made spicy lever pate with mushrooms -
- Panko plaaiice with remoulade of own pickles –
- Roasted pork with red cabbage -
- Two kinds of organic Danish cheeses homemade crispbread -
- Skipperhusets home made ris a la mande with Cherry sauce

Fredag & Lørdag kl. 18:00

Julebuffet 475,- DKK.

- Karry og æblesild -
- Stegte lune sild -
- Marinerede sild med havtorn syltede rødøg -
- Citrus rimmet laks med rygeostecreme -
- Æg og rejer med dildmayonnaise -
- Hønsesalat med pancetta -
- Hjemmelavet krydret leverpostej og stegte svampe -
- Panko rødspættefilet med remoulade af egen pickles –
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål -
- Økologiske oste med hjemmelavet knækbrød og sylt -
- Skipperhusets ris a la mande med krydret kirsebærsauce -