

## Aften menu - August

**3 retter 355,- DKK.**

**Kun fredag & lørdag / juni- august**

**Koldrøget tun, marineret i dansk lynghonning, rygeost, ristede solsikkekerner, krydderurter og sprødt rugbrød.**

**Skipperhusets Caesarsalat  
romainesalat, spidskål, syltede danske tomater, høvlet hø-ost,  
hvidløgscROUTONS.**

\*\*\*

**Sæsonens danske fisk, stikkelsbærolie, nye kartofler,  
krydderurter og sommergrønt fra slottet.**

**Oksemørbrad med danske majs, estragon-sauce,  
Kålsalat og pommes hasselbach.**

\*\*\*

**Mandelkage med vaniljeis, lakrids, brombær.**

**Syltet dansk blomme i egen krydderlage  
med æblesorbet og sprød nøddeflage.**

\*\*\*

**Tilvalg- 95,- DKK.**

**2 slags økologiske oste med sylt & knækbrød**

**“Dagens ret” 185,- DKK.**

- Se tavlen eller spørg din tjener.

**S K I P P E R H U S E T**

FREDENSBORG  
EST. 1994



## LUNCH MENU

**12 AM to 3 PM**

Herring of the day. Ask your waiter for today's speciale 95,- DKK.

Spiced herring with soft boiled egg, capers, pickled red onion, cress. 95,- DKK.

Cold-smoked salmon with smoked creamcheese, cabbage and pickled plum, 125,- DKK.

Potato, chips, cress, pickled red onions, chillimayo and herbs. 105,- DKK.

Chikensalat with roasted-dried- pork breast, pickled danish tomatoes, herbs 125,- DKK.

Eggs and citrus prawns with mayo, dill, cabbage 115,- DKK.

Panko-Plaice, almonds, and cabbage sala. With homemade remoulade of own pickles 130,- DKK.

Two kinds of organic Danish cheeses with homemade crispbread 95,- DKK.

### Dessert, cake and sweets

Dessert of the day – ask your waiter 65,- DKK.

Gateau Marcel with berries and crunch 85,- DKK.

Cheesecake 55,- DKK.

Key lime pie 55,- DKK.

Chokolade cookie 35,- DKK.

**Lunchplate of the day – 255,- DKK.**

Check out the blackboard or ask your waiter.

**S K I P P E R H U S E T**

FREDENSBORG  
EST. 1994



## VINKORT

### BOBLER

#### Italien

Fascino, Prosecco DOC - Glera 65 KR./300 KR.

#### Spanien

Cava Dominio, Pago de Tharsys 350 KR.

#### Frankrig

Crémant Penser Nature 2015  
Ancestrale, Ch. De Passavant 75 KR./350 KR.

Crémant de Loire - Rosé Anjou  
Cabernet Franc 350 KR.

### HVIDVINE

#### Tyskland

RG Riesling - 2016 - 1. L 80 KR./400 KR.  
Hensel Weingut

#### Østrig

Gruner Veltliner - Diwald 80 KR./400 KR.

#### Italien

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

#### Frankrig

Les Berchets - Viognier 2015,  
Vin de Pays d'Oc 65 KR./300 KR.

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

Vignoble Dauny - Sancerre,  
Terres Blanches 2013 Loire 85 KR./425 KR.

Le Brin de Chèvre - Touraine 90 KR./450 KR.

Domainique Gruhier - Chablis 2015 450 KR.

### ROSÈVINE

#### Frankrig

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

Luc saint Roche, Lanquedo 65KR./300 KR.

### RØDVINE

#### Italien

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

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

#### Spanien

Bodegas Cuevas Jiménez, Ferratus,  
Tempranillo 2010 400 KR.

#### Frankrig

Domaine des Féés - Grenache, Syrah, Shiraz -  
Côtes du Rhône 2014 75 KR./350 KR.

Château Annereaux - Lalande-de-Pomerol  
450 KR.

Louis Jadot - Beajolais-Village, Combe aux  
Jacques 2014 - Garmay 75 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  
Diamond Collection 500 KR.

### DESSERTVINE

#### Tyskland

Stepp, Beerenauslese 2016  
Scheurebe og Risling auslese 50 KR.

Frederiksdal Kirsebærvin 2015 55 KR.  
Kirsebærlikør 65 KR.

#### Port

Warre's, Late Bottled Vintage 2004 65 KR.

### COCKTAILS - ALLE 90 KR.

Spørg din tjener hvad der er på cocktail  
menuen i dag.

### BRÆNDEVIN



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

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

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

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%

Jacobsen flaske øl 33 CL. 45 KR.  
Pale ale - Bitter gylden ale 6 %  
Saaz Blonde - Sød & lys, men 7,1 %

### HORNBEER FLASKEØL 50 CL.

Godtøl - Øko pilsner 65 KR.  
Grisk - IPA. 65 KR.  
Weissbeer -Øko hvede 65 KR.  
The Red Cow - Øko Brown ale 65 KR.  
Frokostøl - let pilsner 2,8 % 65 KR.

BONEYARD GULD IPA 6% 75 KR.

CARLSBERG - Nordic - Alkoholfri 35 KR.

TEE DOWN - New Ale let øl 2,7% 45 KR.  
TEE DOWN - Gentle lager - Alkoholfri 35 KR.

### NATURFRISK MOST / JUICE

BLODAPPELSIN / SOLBÆR & ÆBLE / RABARBER /  
HAVTORN / HYLDEBLMST / 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 35 KR.  
CAPPUCCINO 40 KR.  
CAFE LATTE 40 KR.  
AMERICANO 30 KR.  
ALM. FILTER KAFFE 30 KR.  
VARM KAKAO 40 KR.  
TE FRA TEAPIGS -  
Earl Grey Darjeeling, citron/ingefær 40 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 SÆSON 2018**

Tirsdag-Søndag kl. 11.30 – 17.00

Køkkenet lukker for frokost kl. 15.00

Vi åbner aften restauranten i juni-august

Fredag & Lørdag – 17:30-22.00

**Lukket hver mandag**

**OPEN:**

Tuesday-Sunday at. 11:30 AM to 5 PM

The kitchen closes for lunch at 3 PM

Also open in the evening from June to August

Friday & Saturday at. 17.30 PM to 22.00 PM

**Closed Mondays**

**Brunch**

Serveres kun til lukkede selskaber og ved forudbestilling

Kan dog bestilles alle ugens dage ml. 10.00 – 12.00

**VELKOMMEN I SKIPPERHUSET SÆSON 2018**

**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



## FROKOSTMENU

12:00 – 15.00

**Smørrebrød - Vi anbefaler to stk. pr. person**

Dagens sild: Spørg tjeneren og hør hvilken snaps der passer sig bedst i dag.	95,- DKK.
Krydderurte-sild med smilende æg, kapers, syltede rødløg, karse.	95,- DKK.
Koldrøget laks med rygeostecreme, syltet blomme, kål.	125,- DKK.
Kartoffel, chips, karse, syltede rødløg, chillimayo og krydderurter	105,- DKK.
Hønsesalat, ristet pebertørret svinebryst, syltede danske tomater, krydderurter	125,- DKK.
Æg og citrusrejer med mayo, dild, kål.	115,- DKK.
Panko-Rødspætte, Blomkål, grillet agurk og syltede nye danske tomater	130,- DKK.
Danske økologiske oste med hjemmelavet knækbrød, rugbrødschips og sylt	95,- DKK.
<b>Dessert, kager og søde sager</b>	
Dagens dessert – spørg din tjener	65,- DKK.
Gateau Marcel med bær og knas	85,- DKK.
Cheesecake	55,- DKK.
Key lime pie	55,- DKK.
Chokolade cookie	35,- DKK.

**Dagens frokosttallerken – 255,-DKK.**

- Se tavlen eller spørg din tjener.

## Evening dinner - August

**3 courses 355,- DKK.**

Only friday and Saturday

**Cold-smoked tuna, marinated in Danish honey. With smoked creamcheese, roasted sunflower seeds, herbs and crispy rye bread.**

**Skipperhus Caesarsalat  
romaine salad, cabbage, pickled danish tomatoes, danish hay cheese, garlic cloutons.**

\*\*\*

**Season's Danish fish, gooseberriesoil, new potatoes, herbs and summer green from the castle.**

**Beef tenderloin with Danish corn, estragon sauce, cabbage salad and pommes hasselbach.**

\*\*\*

**Almond cake with vanilla ice cream, licorice, blackberry.**

**Spiced Danish plum in its own spice  
with apple sauce and crisp nuts\*\*\***

**Options – 95,- DKK.**

**2 kinds of organic cheese with pickles and cracker**

\*\*\*

**“Our dish of the day”**

**185,- DKK. – Check out the black board or ask your waite**