

Aften menu - Juni

3 retter 355,- DKK.

Kun fredag & lørdag / juni- august

Danske asparges mousseline, havens urter, citrusmarineret rejer og dildstøv

Røget sommer makrel, rygeostcreme, radise, rugbrødschips og havtorn

Skindstegt Knurhanefilet, danske kartofler, spidskål, spinat og stikkelsbær

Langtids braseret kalvetyksteg, fennikel, kejserhatte, gulerodspure med sauce på øl og urter

Chokoladecake med bær, melisse og skovsyre

Koldskål, jordbær, rabarber og kammerjunker

Tilvalg- 95,- DKK.

2 slags Økologiske oste med sylt og knæk

“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



Evning dinner - June

3 Courses 355,- DKK.

Only Friday & Saturday / june-august

Danish asparagus mousseline, herbs of the royal garden, citrus marinated shrimps and dill dust

-

Smoked summer mackerel, smoked cream cheese, radish, rye bread chips and sea buckthorn

Pan fried Gurnard, Danish potatoes, cabbage, spinach and gooseberries

-

Slow cooked sirloin of veal, fennel, imperial hats, carrot pure, and sauce on beer and herbs

Chocolate cake with berries, lemon balm and sorrel

-

Buttermilk dessert, strawberries, rhubarb and colonies

Options – 95,- DKK.

2 kinds of organic cheese with pickles and crack

“Dish of the day” 185,- DKK.

- Ask your waiter for today's speciale

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

Rheinhessen Riesling - 80 KR./400 KR.
Brüder Doktor Becker, Dienheim.

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
Dimond 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.

CARLSBERG - Nordic - Alkoholfri pilsner
35 KR.

TEEDAWN- Lav alkohol øl 2,7 %
New ale / Wheat 45 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 35 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 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.
Christiansø Pigens sild med smilende æg, kapers, rødløg, krydderfedt, krydderurter.	95,-DKK.
Kartoffelmad med gulerodspuré, mayo, rosésyltede rødløg, karse og sprøde chips.	105,-DKK.
Røget sommermakrel med rygeostcreme, radise, krydderurter og havtorn.	115,-DKK.
Citrusmarineret rejer, danske asparges mousseline, havens urter og dildstøv	125,-DKK.
Æg og rejer, sommerkål, citrus-mayo og krydderurter	115,-DKK.
Roastbeef, pickles, peberrod, syltede agurk, spidskål og urter	125,- DKK.
Panko-Rødspætte, Blomkål, grillet agurk og syltede nye danske tomater	130,- DKK.
Danske økologiske oste med hjemmelavet knækbrød, rugbrødschips og sylt	95,- DKK.
Dessert, kager og søde sager	
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.

- **“Our dish of the day”**

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

LUNCH MENU

12 AM to 3 PM

Herring of the day. Ask your waiter for today's speciale	95,- DKK.
Christiansø herring, with soft boiled egg, red onion and herbs	95,- DKK.
Potato with carrot pure, pickled onion, crisp and crispy chips	105,- DKK.
Smoked mackerel, smoked cream cheese, radish, rye bread chips and sea buckthorn	115,-DKK.
Danish asparagus mousseline, herbs of the royal garden, citrus marinated shrimps and dill dust	125,- DKK.
Roast beef, pickles, horseradish, pickled cucumber, cabbage and herbs	125,- DKK.
Pan fried Panko- plaice, cauliflower, grilled cucumber and pickled new danish tomatoes	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.