

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.
Hvid 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, sprødt kyllingeskind, syltede danske tomater, krydderurter	125,- DKK.
Æg og citrusrejer med mayo, dild, kål	115,- DKK.
Panko-Rødspætte, mandler, kapers, kålsalat og hjemmelavet remulade	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	30,- DKK.

Dagens frokosttallerken – 255,-DKK.

- Se tavlen eller spørg din tjener.

LUNCH MENU

12 AM to 3 PM

Herring of the day. Ask your waiter for today's speciale	95,- DKK.
Spiced white 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 on rye bread, 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 salat. With home made 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.

VINKORT

BOBLER

Italien

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

Spanien

Cava Dominio, Pago de Tharsys 350 KR.

Frankrig

Crémant d'Alsace (Bio)
Fernard Engel 350 KR.

Champagne Brut Universalle - Baron Albert
450 KR.

HVIDVINE

Tyskland

RG Riesling - 2017 - 1. L 80 KR./450 KR.
Hensel Weingut

Østrig

Gruner Veltliner - Diwald 80 KR./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 425 KR.

Bernard Defaix - Chablis (Bio) 450 KR.

ROSÈVINE

Frankrig

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

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

RØDVINE

Italien

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

Fratelli Antonio e Raimondo, Barolo 2014
500 KR.

Spanien

Rioja Reserva, Compo Alto
350 KR.

Frankrig

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

Louis Jadot - Beajolais-Village, Combe aux
Jacques 2014 - Gamay 75 KR./350 KR.

Sylvaian Morey - Coteaux Bourguignons 2016
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

Douce Coupage, Casa de la Ermita 55 KR.

Frederiksdal Kirsebærvin 2015 55 KR.
Kirsebærlikør 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. 50 KR.
Pale ale - Bitter gylden ale 6 %
Saaz Blonde - Sød & lys, men 7,1 %
Forårsbryg - Kobberrød og forårsfrisk 6,3%
Weissbier - frisk ufiltreret hvedeøl 5,9%

MERE ØL OG VAND.....

HORNBEER FLASKEØL 33 cl

Godtøl - Øko pilsner 45 KR.
Grisk - IPA. 45 KR.
The Red Cow - Øko Brown ale 45 KR.
Frokostøl - let, mørk ale 2,8 % 45 KR.

BONEYARD 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 / 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 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



Aften menu - 3 retter 365,- DKK.

Serveres kun fredage og lørdage i juni, juli og august

Evening dinner - 3 courses 355,- DKK.

Only on fridays and saturdays in june, july and august

“Dagens hovedret” 185,- DKK.

- Se tavlen eller spørg din tjener.

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

FREDENSBORG
EST. 1994



“Our dish of the day” 185,- DKK.

FØLG OS PÅ FACEBOOK OG PÅ VORES HJEMMESIDE

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

FREDENSBORG
EST. 1994



WWW.SKIPPERHUSET.DK

48481012

ÅBNINGSTIDER SÆSON 2019

Tirsdag-Søndag kl. 11.30 – 17.00
Køkkenet lukker for frokost kl. 15.00
Aften restauranten i juni-juli-august
Fredage & Lørdage – 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 all of September
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 2019

Spørgsmål omkring allergener kan selvfølgelig rettes til personalet.

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

