

Frokostmenu

Smørrebrød

Serveres fra kl 12:00 - 15:00. Vi anbefaler to stk. pr. person

Dagens sild Spørg tjeneren og hør hvilken snaps, der passer sig bedst i dag.	95,-
Christiansøpigens sild Kryddersild med smilende æg, kapers, syltede rødløg, karse – hertil brød og fedt.	95,-
Skipperhusets Kartoffelmad Kartoffel, chips, karse, syltede rødløg, krydderurter og hjemmerørt chillimayo.	105,-
Hønsesalat Hønsesalat med sprødt kyllingeskind, syltede danske tomater, og krydderurter.	125,-
Æg & Rejer Æg og citrusrejer med mayo, dild, på en bund af kål.	115,-
Stegt rødspættefilet Panko-Rødspætte, mandler, kapers, kålsalat og hjemmelavet remoulade, hertil brød og smør.	130,-
Ostetallerken Danske økologiske oste med hjemmelavet knækbrød, rugbrødschips og sylt.	95,-
<i>Dagens Frokosttallerken</i> Spørg din tjener, hvilke lækkerier vi byder på i dag	265,-

Desserten og søde sager

Dagens dessert Spørg din tjener, hvad der er på menuen i dag.	65,-
Gateau Marcel Fyldig chokoladecake (uden mel) med bær og knas.	85,-
Cheese Cake	55,-
Key lime pie Klassisk lime pie med marengs på toppen	55,-
Chokolade cookie	30,-

Lunch menu

Danish open sandwiches

From 12 AM to 3 PM. We recommend two per. person

Herring of the day Ask your waiter for today's special. Served with rye bread and lard on the side.	95,-
Spiced red herring (from Bornholm) with soft boiled egg, capers, pickled red onion, cress. Served with rye bread and lard on the side.	95,-
Potato sandwich Potato on rye bread, crisps, cress, pickled red onions, chili mayo and herbs.	105,-
Chikensalat Chikensalat with crispy chicken skin, pickled danish tomatoes and herbs. Served on rye bread.	125,-
Eggs & Prawns Eggs and citrus marinated prawns with mayo, dill and cabbage. Served on rye bread.	115,-
Fried flounder filet Panko-Plaice, capers and smoked almonds in browned butter and homemade remoulade of own pickles. Cabbage salad and rye bread on the side.	130,-
Cheeseplate Two kinds of organic Danish cheeses with homemade crispbread.	95,-
<i>Lunchplate of the day</i> Check out the blackboard or ask your waiter.	265,-

Dessert, cake and sweets

Dessert of the Day Ask your waiter what's on the menu.	65,-
Gateau Marcel with berries and crunch (no flour).	85,-
Cheese Cake	55,-
Key lime pie	55,-
Chokolade cookie	30,-

Aftenmenu

August. 3 retter, 395,-

Forretter

Blandet grøn salat

– med ristede kerner, jordbær og balsamicovinaigrette.

Lakserillette

– af varmrøget laks, med krydderurter og smørristet rugbrød.

Vandmelon- og cherrytomatsalat

– med hvid balsamico og chili.

Hovedretter

Grøntsagscassoulet

– med æblemost og urter.

Ugens fisk

– med nye kartofler, blomme, bagte løg og gulerødder – hertil brunet smør.

Ovnstegt nakkefilet

– med cremet perlebyg, friskbælgede ærter og majs.

Desserter

Pandekager

– med sæsonens frugt og rabarberkompot.

Rødgrød

– med fløde og mandelkrokant.

Saftig kardemommazarin

– med kaffelasur og hjemmelavet Baileys-is.

Ostetallerken

– Tre slags danske oste med knas og knæk

Evening Dinner

August. 3 courses, 395,-

Starters

Mixed Green Salad

– with roasted seeds, strawberries and balsamico vinaigrette.

Salmon Rillette

– Rillette of warm-smoked salmon, with herbs and butter toasted rye bread.

Melon & Tomato Salad

– Watermelon and cherry tomato salad with white balsamic vinegar and chili.

Main courses

Vegetable Cassoulet

– with apple juice and herbs.

Fish of the week

– with new potatoes, plum, baked onions and carrots - served with browned butter.

Roasted Pork Neck

– Oven-roasted pork neck with creamy pearl barley, fresh peas and corn.

Desserts

Pancakes

– with fruit and rhubarb compote.

Red Porridge

– Red berry porridge with cream and almond croquette.

Cardamom Mazarin

– with coffee icing and homemade Bailey's ice cream.

Cheese Plate

– Three kinds of Danish cheeses with with homemade crispbread.

Vinkort / Wine

Bobler / Bubbles

	Glas / Flaske
Italien Fascino, Prosecco DOC - Glera	65,- / 300,-
Spanien Cava Dominio, Pago de Tharsys	350,-
Frankrig Crémant d'Alsace (Bio) Fernard Engel	350,-
Champagne Brut Universalle - Baron Albert	650,-

Hvidvine / White

Tyskland RG Riesling – 2017 - 1. L Hensel Weingut	80,- / 450,-
Østrig Gruner Veltliner – Diwald	80,- / 400,-
Frankrig Les Berchets – Viognier 2015, Vin de Pays d'Oc	65,- / 300,-
Louis Jadot – Macon Villages, Grange Magnien, Chardonnay 2014 – Bourgogne	75,- / 400,-
Sauvignon Blanc 2018 – Loire J. de Villebois	400,-
Chablis, Bernard Defaix (Bio)	95,- / 450,-

Rosévine / Rosé

Frankrig Luc saint Roche, Lanquedoc	65,- / 300,-
Cotes de Provence Chateau de Roquefort	75,- / 350,-
Østrig Tetuna 2018 – Robert Goldenits	75,- / 350,-

Rødvine / Red

	Glas / Flaske
Chile Carbernet Sauvignon 2018 Alameda	65,- / 300,-
Tyskland SP – Spätburgunder - 2016 Hensel Weingut	75,- / 350,-
Frankrig Domaine des Féés – Grenache, Syrah, Shiraz – Côtes du Rhône 2017	75,- / 350,-
Louis Jadot – Beajolais-Village, Combe aux Jacques 2017 - Gamay	75,- / 350,-
Savigny-Les-Beaune Bourgogne 2017	500,-
Italien Ca Fiui Valpolicella 2017 – Corte Sant Aldana	450,-
Sangiovese - Chianti Rufina 2018 – Selvapiana	450,-
USA Noble Vines – 667 Pinot Noir, 2013, Monterey	95,- / 450,-
Brazin, Zinfandel – Lodi 2013, Californien	500,-

Dessertvine / Dessert Wines

Douce Coupage, Casa de la Ermita	55,-
Frederiksdal Kirsebærlikør	65,-

Drikkevarer / Beverages

Øl / Beer

Fadøl / Draught 40 cl Tuborg RÅ – Dansk økologisk pilsner - 4,5% Grimbergen Double – Maltfyldig ale - 6.5%	55,- 60,-
Jacobsen flaskeøl / Bottle 33 cl Viva Classic – maltsød og gylden - 5,5 % Yakima IPA – Humlefyldt & frisk - 6,5%	50,-
Hornbeer flaskeøl / Bottle 33 cl Godtøl – Øko pilsner - 4,6% Grisk – IPA - 6,4% The Red Cow – Øko Brown ale - 5,6% Frokostøl – Let, mørk ale - 2,5 %	45,-
Carlsberg Nordic, 33 cl Alkoholfri / Non-alcoholic	35,-
TeeDawn flaskeøl / Bottle 33 cl New Ale – Let øl / light beer - 2,7% Lemon beer / Shandy 2,5% Gentle lager – Alkoholfri / Non-alcoholic	45,-

Vand, most & juice / Softdrinks

Naturfrisk most / Juice Blodappelsin / Solbær & æble / Rabarber / Havtorn / Hyldeblomst / Æblemost Blood Orange / Blackcurrant & Apple / Rhubarb / Sea buckthorn / Elderflower / Apple	35,-
Naturfrisk sodavand / Soda Appelsinbrus / Hindbærbrus / Lemon / Tonic / Ørbæk ginger beer Orange / Raspberry / Lemon / Tonic / Ginger beer	35,-
Coca Cola Almindelig og Zero	35,-
Isvand i karaffel pr. pers: Ice water in carafe per pers:	20,-
Danskvand i karaffel pr. pers. Club Soda in carafe per pers:	35,-

Brændevin / Snaps

Taffel / Grill / Nordguld /Jubilæum / Lysholm linie / O.P anderson	3 cl / 5 cl 40,- / 55,-
Schumachers 38% Citron-chili / Slåen / Krondild / Porse / Havtorn Lemon-chili / Blackthorn / Crown Dill / Sweet gale / Sea buckthorn	50,- / 65,-

Cocktails

Alle Cocktails / All Cocktails Spørg din tjener hvad der er på cocktailmenuen i dag Ask your waiter what is on cocktail menu today	85,-
---	------

Varme drikke / Hot drinks

Kaffe / Coffee Espresso Cortado Cappuccino Cafe latte Americano Alm. filter kaffe	30,- 35,- 40,- 40,- 30,- 30,-
Varm kakao / Hot Chocolate	40,-
Te fra Teapigs / Tea Earl grey darjeeling, Citron-ingefær / Lemon-ginger	40,-

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