

# Hellerup Klub

B R A S S E R I E

---

## AFTEN

---

### Forretter

- Østers naturel 6 stk./12 stk. kr. 190,00/kr. 370,00
- Let cremet fiske/skaldyrssuppe med tomat og pastis kr. 165,00
- Tuna crudo med sauce vierge, avocado og oliven kr. 155,00
- Stenbiderrogn med creme fraiche, toast og citron kr. 195,00
- Hvide asparges med hollandaise kr. 195,00
- Hvide asparges med hollandaise og stenbiderrogn kr. 265,00
- Sardiner i dåse med crouton, grillet citron og urtemayonnaise kr. 115,00
- Brissel med ingefær, soya og bokchoi kr. 165,00
- Tomater, burrata og balsamico kr. 125,00
- Grøntsager Aigre Doux kr. 115,00
- Udvalg af charcuteri kr. 145,00
- Mangalica skinke kr. 195,00

### Hovedretter

- Moules frites med hvidvin, hvidløg, urter og chilimayonnaise kr. 185,00
- Indbagt helleflynder serveret med hummerbrud og hummer sauce kr. 295,00
- Stegt rødfisk med blomkål, kapers og beurre blanc kr. 265,00
- Rørt tatar med peberrod, pommes frites og chilimayonnaise kr. 185,00
- Peberbøf af oksemørbrad, madagaskarpeber og grøntsager kr. 295,00
- Kalveribeye (350 gram) serveret med pommes frites og sauce bearnaise kr. 295,00
- Zucchini med grov hummus, salat, tomater og ramsløg kr. 195,00

---

### Dagens Klassiker

Kr. 215,00

- Søndag:** Stegt kylling med kompot, surt og skysauce **Mandag:** Wienerschnitzel  
**Tirsdag:** Biksemad med spejlæg og bearnaise **Onsdag:** Gammeldags oksesteg, surt og kartofler

### Dessert og ost

- 3 slags ost med knækbrød og jam kr. 115,00
- Gateau Marcel kr. 95,00
- Crème Brûlée kr. 95,00
- Crumble og trifli af rabarber kr. 95,00
- Petit four 3 stk. kr. 60,00

Information om indhold af allergener, venligst spørg personalet

# Hellerup Klub

B R A S S E R I E

---

## EVENING

---

### Starters

- French oysters naturel 6 pieces kr. 190,00 /12 pieces kr. 370,00**
- Lightly creamy fish/shellfish soup with tomato and pastis kr. 165,00**
- Tuna crudo with sauce vierge, avocado and olives kr. 155,00**
- Lumpfish roe with crème fraiche, toast and lemon kr. 195,00**
- White asparagus with hollandaise kr. 195,00**
- White asparagus with hollandaise and lumpfish roe kr. 265,00**
- Sardines with crouton, grilled lemon and herb mayonnaise kr. 115,00**
- Sweetbread with ginger, soya and bokchoi kr. 165,00**
- Tomatoes, burrata and balsamic kr. 125,00**
- Vegetables Aigre Doux kr. 115,00**
- Selection of charcuteri kr. 145,00**
- Mangalica ham kr. 195,00**

### Main courses

- Moules frites with white wine, garlic, herbs and chilimayonnaise kr. 185,00**
- Fillet of halibut and lobster in puff pastry with lobster sauce kr. 295,00**
- Fried redfish with cauliflower, capers and beurre blanc kr. 265,00**
- Stirred beef tartar, horseradish, fries and chilimayonnaise kr. 185,00**
- Pepper steak of tenderloin, Madagascar pebber and vegetables kr. 295,00**
- Ribeye of veal (350 gram) served with fries and sauce bearnaise kr. 295,00**
- Squash with hummus, salad, tomatoes and wild garlic kr. 195,00**

---

### Specials of the day

---

Kr. 215,00

**Sunday:** Chicken with compot and sauce **Monday:** Wiener schnitzel  
**Tuesday:** Stew with fried egg and sauce bearnaise **Wednesday:** Old fashion roast beef with potato

### Dessert and cheese

- 3 kind of cheese with crispbread and jam kr. 115,00**
- Gateau Marcel kr. 95,00**
- Crème Brûlée kr. 95,00**
- Crumble and trifle of rhubarb kr. 95,00**
- Petit four 3 pieces kr. 60,00**