

## BUENOS DÍAS (frem til kl. 13.00)

### Brunch planke

- Røræg, bacon og dansk chorizo pølse
- Græsk yoghurt, honningknas
- Unika havgus ost, sødt
- Spansk kartoffeltærte, urtecreme, lakserilette
- Spansk Serrano, salami
- Amerikansk pandekage, sirup, flormelis, bær
- Surdejsbød, smør og aioli
- Frisk Frugt

145

Vi anbefaler  
Mimosa  
65

### Extras

- + Bagt avocado med æg 35
- + 2 stk. Danske okse chorizo pølser 29
- + Croissant, hønsesalat 35
- + Chokolademousse, bær 25

### Brunch planke og drikkevarer ad libitum

249  
filterkaffe, chaplon te, passion icetea, æblejuice, appelsinjuice, filtreret vand (venlig selvbetjening med drikkevarer)

- Mini croissanter, hønsesalat (2 stk.) 60
- Omelet med peberfrugt, løg, rucola 90
- Sunny avocado på rugbrød, guacacreme, rucola, smilende æg 95
- Extra Brød 15

## SMØRREBRØD (frem til kl. 16.00)

på ristet rugbrød

- Marineret sild med æg, rødløg, dild 95
- Varmrøget laksemousse med asparges, dild 109
- Kartoffelmad med stegt serrano, aioli, radiser, karse, rodfrugtchips 105
- Roastbeef med bagte løg, ærteskud, hjemmerørt remoulade, pickles 105
- Æg og håndpillede rejer med mayo, karse 105
- Rødspettefilet med hjemmerørt grov remo, citron, ærtespirer 109
- Hønsesalat på ristet surdejsbrød med bacon, cherry tomat, karse 105
- Smagsbræt af smørrebrød 3 halve - Efter kokkens temperament 195

## FROKOSTPLATTE TIL FLERE

Min. 2 kuverter - serveres frem til kl. 16.00

- Christiansøild
- Avocado, håndpillede rejer, chilimayo, rogn
- Krydderpaté m. cornichoner
- Cremet hønsesalat m. bacon
- Varmrøget laks m. syltede løg og sauce tartare
- Caprese salat
- Salami m. trøffel & Oliven
- Paneret rødspettefilet m. hjemmerørt remoulade
- Brie m. druer og marmelade

Husk  
Snaps  
3 cl 6 cl  
35 45

pr. pers. 309

Hertilhørende  
brød med og  
uden kerner,  
croissant & aioli

## SKIPPERS KRO

- Wienerschnitzel af kalveinderlår med brunsauce, stegte kartofler, ærter, "dreng", kapers 225
- Pariserdreng på ristet rugbrød med 225g velfærdsbøf (rosa), kapers, løg, rødbeder, peberrod, pasteuriseret æggeblomme, pickles + fritter med aioli 169
- Skipperskud med rødspettefilet, koldrøget laks, håndpillede rejer, rogn, asparges, citron, skaldyrsdressing, på rugbrød 35
- Rejecocktail med crispsalat, håndpillede kæmpe rejer, skaldyrsdressing, mango, rogn, citron, dild 189
- Rejecocktail med crispsalat, håndpillede kæmpe rejer, skaldyrsdressing, mango, rogn, citron, dild 139

## SALATER

- Pollo loco med crispsalat, kylling, cherrytomater, cæsardressing, parmesan, stegt serrano, croutons 155
- Salmon med crispsalat, varmrøget laks, cherry tomater, agurk, edamame bønner, marineret peberfrugt, citronvinaigrette, ristet sesam 159

## PASTA

- Pasta Rigatoni med oksemørbrad, svampe, skatlotteløg, trøffelsauce, parmesan 195
- Pasta Rigatoni med kylling, broccoli, revet ost, karry/flødesauce 165
- Pasta Rigatoni med kæmpe rejer, peberfrugt, cremet hummersauce 185
- Woknudler med grøntsager, hvidløg, kokosmælk, soya, lime (Vælg imellem Kylling eller Rejer) 175

## STARTERS

- Lynstegt tun med rucola, wasabicreme og sesamvinaigrette 149
- Carpaccio af oksemørbrad, rucola, balsamico, pesto, parmesan 125
- Kæmperejer i chili, hvidløgsolie 109
- Bruschetta efter kokkens temperament 2 stk. 110
- Nachos med cheddar, jalapeños, guacamole, salsa, creme fraiche + kylling 115
- Sprøde fritter eller Stegte kartofler Husk dip 35
- 3 små - lakserilette, paneret kæmperejer, bruschetta m. tomat og mozzarella 45
- 3 små - lakserilette, paneret kæmperejer, bruschetta m. tomat og mozzarella 139

## HAVNE SPECIALITETER

- Fish and chips med sauce tartare, grov remoulade 179
- Moules frites, blå muslinger, hvidvin & flødesauce, grove fritter, aioli 189
- Bagt laks med stegte kartofler, grønt efter årstiden, valgfri sauce 209

## BURGERE Husk dip

med sprøde fritter

- Oksen med brioche, 225g velfærds hakkebøf, chili, smokey mayo, løgrelish med timian, cheddar, bacon, crispsalat + ekstra bøf 169
- Chick med brioche, paneret kylling, crispsalat, salsa, syltede løg, aioli 42
- Chick med brioche, paneret kylling, crispsalat, salsa, syltede løg, aioli 165
- Veggie med brioche, vegansk bøf, bagte peberfrugter, crispsalat, salsa, smokey mayo, syltede rødløg 165

## BØFFER Husk dip

særligt udvalgt kornfodret kvæg fra Uruguay, med grønt efter årstiden og stegte kartofler

- Oksemørbrad 150g/200g med valgfri sauce 245/295
- Rib Eye 250/350g med valgfri sauce 295/375

## Saucer 20

- Bearnaisesauce
- Svampesauce
- Smørsauce
- Madagaskar pebersauce
- Brun sauce

## Dip 10

- Trøffelmayo
- Mayoi
- Aioli
- Chilimayo
- Ketchup
- Grov remoulade

## TAPAS

### 4 lækre tapas 195

- Bøf på spyd med madagascar pebersauce
- Paneret kæmpe rejer med sur/sød sauce
- Varmrøget laks med goma/sesam dressing
- Caprese salat
- Hertil brød og aioli

### Stor kold bræt til to (bestilling v/min. 2 pers.)

pr. pers. 250

- Sortfodsskinke, pesto, serrano, bagte peberfrugter, salami, semidried tomater, kæmperejer i hvidløgsolie, krydderpaté, cornichoner, perleløg, lakserilette med dild, lynstegt tun, wasabicreme, rugbrødssnacks, ølpinde, oliven, to slags oste, chutney, aioli, brød

## KIDS ONLY (under 12 år)

- Junior burger af dyrevelfærds hakkebøf, salat, tomat, agurk, fritter, ketchup 99
- Junior Fiskefilet med fritter og remo 99
- Kyllinge tenders med agurk, gulerod, grove fritter, ketchup 89
- Juniorpasta med kylling og flødesauce 99
- Kidbrunch - frem til kl. 13.00 85

- Røræg, bacon, ketchup
- Gourmetpølse

- Amerikansk pandekage, ahornsirup, bær, flormelis
- Frisk frugt
- Surdejsbrød og smør

## DESSERT OG OST

- Creme brûlé med rabarber sorbet 95
- Isbowle med 3 slags 95
- Gateau Marcel med vaniljeis 95
- Moderne banana med flødeis, flødeskum, chokoladesauce og banan 95
- Amerikanske pandekager med sirup, flormelis, bær, vaniljeis 95
- Dagens kage med creme fraiche eller flødeskum (spørg tjeneren) 75
- Ostetallerken med tre slags oste med sødt og sprødt 135
- 2 stk Profiteroles 39
- + Ekstra kugle vaniljeis 15

SCAN ME FOR  
ENGLISH MENU

www.skippersdreng.dk

Skippers Dreng

skippersdreng



## KOLDE DRIKKE

	STR.	PRIS
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Mirinda Orange, Lemon, Danskvand med citrus	0,3/0,5	45/59
Juice - Appelsin, æble, ananas, tranebær, grape	0,3	39
Kande filtreret vand med eller uden brus	0,7	39
Saft - Hyldeblomst eller Jordbær - med eller uden brus	0,5	59
Supermalt Ginger Beer	0,3	49
Tonic Fever Tree - Indian, Mediterranean, Raspberry/Rhubarb	0,2	42
Red Bull, Redbull Free, Red Bull Edition 	0,25	49
Passionsfrugt og Oolong Ice Tea	0,5	65
Lemon og timian lemonade	0,5	65

## FRESH BLENDS

	STR.	PRIS
Jordbær milkshake med is, sirup, mælk, flødeskum	0,5	69
Oreo milkshake med is, sirup, mælk, flødeskum	0,5	69
Smoothie med Jordbær, sirup, juice	0,5	69
Iskaffe med vaniljeis, flødeskum	0,5	69
Islatte med dobbelt espresso, mælk, karamel sirup	0,3	59



## FADØL

	STR.	PRIS
Heineken Pilsner	0,3/0,5	49/69
Fuglsang Black Bird Classic	0,3/0,5	49/69
Pift Citrus	0,3/0,5	49/69
Schiøtz Mørk Mumme	0,4	69
Anarkist New England IPA	0,4	69
Newcastle Brown Ale	0,4	69
Affligem Double	0,3/0,5	55/79

## PÅ FLASKE

	STR.	PRIS
Sol	0,3	55
Edelweiss hvedeøl	0,3	55
Kissmeyer Adventure Fruited	0,44	75
Shaker Sport	0,3	55
Breezer Raspberry & Yuzu	0,3	55

## ALKOHOLFRI

	STR.	PRIS
Beefeater 0% alc. - Tonic		95
Anarkist Mighty Mild Ale, 0,5% alc.	0,44	75
Anarkist Hazy IPA, 0,5% alc.	0,44	75
Heineken Pilsner, 0% alc.	0,3	55
Royal Classic, 0% alc.	0,3	55
Cero Rød-, Hvid- & Rosévin 	75	 285

## VARME DRIKKE

Te, Chaplon (spørg efter udvalg)	39	Tiramisu Latte	62
Filterkaffe inkl. én opfyldning	39	Varm hyldeblomst	49
Americano	42	Varm chokolade m/flødeskum	55
Espresso	36	Baileys Latte	79
Dobbelt espresso	45	Irsk kaffe m/irsk whisky og flødeskum	79
Cortado	45	Sirup i din kaffe	7
Cappuccino	55	Vælg mellem: Vanilje, karamel, hasselnød	
Café Latte	55	Ekstra shot espresso	10
Chai Latte	55	Havremælk	5

Filtreret vand i glas/kande følger med ved køb af glas/flaske vin  
Med brus + 5 /15 kr.



## BOBLER & CHAMPAGNE

		
Duc de Foix, Cava Semi Seco ESP	69	315
Valdobbiadene Prosecco Glera, Brut Superiore ITA		399
Duc de Foix, Cava Brut Natura, 1,5L ESP		<b>MAGNUM FLASKE</b> 649
Pommery Champagne, Royal Brut FRA	125	679
Luc Belarie, Rare Rosé FRA		699
Pommery Champagne, Royal Rosé Brut FRA		749
Moët & Chandon Champagne, Brut FRA		949
Moët & Chandon Champagne, Nectar FRA		999
Dom Pérignon Champagne, Brut Vintage FRA		2.799

## HVIDVIN

		
Aldeya, Chardonnay, Cariñena ESP 	75	295
Tegernseerhof, Dürnstein Grüner Veltliner, Federspiel AUT		339
Palmberg, Riesling, Spätlese Lieblich, Pfalz DEU	89	369
Korrell, First Bottle Riesling Blend, Nahe DEU		399
Klein Constantia, Sauvignon Blanc, Estate Bottled, ZAF	99	439
J. Moreau & Fils, Chablis Chardonnay, Bourgogne FRA		499
Francois Millet, Sancerre Sauvignon Blanc, Loire FRA		549
Kendall-Jackson, Chardonnay, Reserve, California USA <i>Vi anbefaler</i>	139	585
Nicolas Potel, Meursault Chardonnay, Bourgogne FRA		1045



## RØDVIN

		
Aldeya, Garnacha, Cariñena ESP 	75	295
Ferraton Père & Fils, Côtes du Rhône, Rouge Samoréns FRA		349
Alameda, Zinfandel, Californien USA		389
San Leonino, Chianti Classico Sangiovese, Al limite ITA		419
Lynus Infante, Roble Ribera del Duero	99	449
Sartori, Regolo Ripasso, Valpolicella Superiore ITA	115	489
Bodegas LAN, Xtrême Rioja Tempranillo, Crianza ESP 		529
Kendall-Jackson Zinfandel, Reserve, California USA <i>Vi anbefaler</i>	139	585
Viberti, Barolo Nebbiolo, Buon Padre, Piemonte ITA		645
Bertani, Amarone, Valpantena, Valpolicella ITA		695
Nicolas Potel, Gevrey Chambertin, Pinot Noir, Bourgogne FRA		1.395
Flor de Pingus, Ribera del Duero ESP		1.695
Opus One, Cabernet Sauvignon 2018, Napa Valley USA		4.295
Château Mouton Rothschild, Pauillac 2009, Bordeaux FRA		12.995

## ROSÈ

		
Aldeya, Rosé Garnacha, Cariñena ESP 	75	295
Santa Sofia, Classico Rosé, Bardolino ITA		339
Villa AIX, Coteaux d'Aix en Provence FRA	89	375
Klein Constantia, Cuvée Anabel, Cabernet Franc, ZAF		425
Santa Sofia, Classico Rosé 1,5L Bardolino ITA		<b>MAGNUM FLASKE</b> 599
Villa AIX, Coteaux d'Aix en Provence 1,5L FRA		<b>MAGNUM FLASKE</b> 749

## SØDE

		
Banfi, Rosa Regale, Asti Moscato, Piemonte ITA	69	295
Taylor's Fine Tawny Port, Duoro PT		319
Banfi, Rosa Regale, Brachetto d'Acqui, Piemonte ITA		429
Taylor's 20 års Tawny Port, Duoro PT	120	676
Taylor's Vintage Port 2003, Duoro PT		1.695
Taylor's Very Old Single Harvest Port 1968, Duoro PT		3.500

## COGNAC & ARMAGNAC

Baron Gaston Le Grand, VSOP Armagnac, 4 cl	79
Lhéraud, Cognac 10 års, Fine Petite Champagne, 4 cl	95
Lhéraud, Cognac 20 års, Fine Petite Champagne, 4 cl	125
Baron Gaston Le Grand, 1971 Armagnac, 4 cl	155



Signatures

**RHUBARB LADY**  
Rabarber - Lime - Absolut Vodka  
**100**

**LILLET HUGO SPRITZ**  
Lillet - Galliano - Tonic  
**100**

**TROPICAL HEART ATTACK**  
Four Roses Whiskey - Edition Red Bull  
**100**

**YUZU POP**  
Raspberry - Yuzu - Havana Club Rom  
**100**

**MEXICAN MULE**  
Olmeqa Tequila - Lime - Ginger beer  
**100**