

Mittagskarte 12:00-17:00

Klassischer Burger mit Pommes	149,-
(Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Speck, Tausend-Insel-Dressing)	
BBQ-Burger mit Pommes	149,-
(Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Speck, BBQ-Dressing)	
Chicken Burger mit Pommes	149,-
(Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Speck, Tausend-island-Dressing)	
Vegetarischer Burger mit Pommes	149,-
(Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gegrillte Paprika Tausend Island Dressing)	
Focaccia mit Lachs und Garnelen	155,-
(Salat, Gurken, Tomaten, Kräuter Dressing, Avocado Mousse.)	
Pariser Steak	155,-
(Steak mit Brot, Salat, Rüben, Zwiebeln, Meerrettich, Kapern und Eigelb)	
Das berühmte "Stjernesked" vom Undersejlet	185,-
(Gebratenes paniertes Fischfilet und pochiertes Fischfilet, auf Toast mit Salat, Dressing, Räucherlachs und Garnelen) (2 x paniertes Fischfilet, 1 x pochiertes Fischfilet) + 40 DKK (2 x paniertes Fischfilet, ohne pochiertes Fischfilet) + 20 DKK	
Hühnchen-Curry-Sandwich mit Pommes	149,-
(Salat, Tomaten, eingelegte Gurken, gegrillte Paprika, karamellisierte Zwiebeln, Speck)	
BBQ-Steak-Sandwich mit Pommes	149,-
(Salat, Tomaten, Gurken, gegrillte Paprika, karamellisierte Zwiebeln, gerösteter Sesam, Senfemulsion)	
Tapas-Teller	145,-
(Luftgetrockneter Schinken, Bierwurst, Garnelen, panierte Zwiebelringe, getrocknete Tomaten, Oliven, Pesto und Paprika mit Frischkäse)	
Calamari fritti	139,-
(Tintenfischringe, gegrillte Zitrone und Aioli)	
Penne Carbonara	139,-
(Pasta mit Sahnesauce, Speck und Parmesan)	
Nachos mit Hühnchen & Cheddar	129,-
(Nachos mit Hühnchen und Cheddar-Käse, serviert mit Sour Cream, Guacamole, Tomatensalsa)	
Sandwiches 1 Stück	75,-
Stück mit Roastbeef oder 1 Stück mit Garnelen-Ei-Mousse oder Fischfilet mit Remoulade	
Sejlets-Mittags-Steak	159,-
(Hacksteak mit weichen Zwiebeln, Kartoffeln, Rüben, Gemüse und Soße)	
Pommes frites	55,-
(Serviert mit Aioli)	
Extra-dip	9,-

Café Retter

Klassischer Burger mit Pommes (Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Speck, Tausend-Insel-Dressing)	149,-
BBQ-Burger mit Pommes (Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Speck, BBQ-Dressing)	149,-
Chicken Burger mit Pommes (Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Speck, Tausend-island-Dressing)	149,-
Vegetarischer Burger mit Pommes (Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gegrillte Paprika Tausend Island Dressing)	149,-
Das berühmte "Stjernesked" vom Undersejlet (Gebratenes paniertes Fischfilet und pochiertes Fischfilet, auf Toast mit Salat, Dressing, Räucherlachs und Garnelen) (2 x paniertes Fischfilet, 1 x pochiertes Fischfilet) + 40 DKK (2 x paniertes Fischfilet, ohne pochiertes Fischfilet) + 20 DKK	185,-

Salat als Hauptgang

Unser Caesar Salat (Salat mit Brathähnchen, Kirschtomaten, Brotcroutons, Parmesan und Caesar-Dressing)	145,-
Garnelensalat (Salat mit Garnelen, Guacamole, italienisches Dressing, Tomaten, Kapern, karamellisierten Walnüssen, Brot)	149,-
Lachssalat (Salat mit gezogenem Lachs, sonnengetrockneten Tomaten, Tomaten, Kapern, Cashewkernen und Sweet-Chili-Sauce, Brot)	149,-
Falafel salat (Salat, Falafel, Tomaten, Knoblauch Dressing und Brot)	145,-
Thunsalat (Salat, Thun, ei, Bacon, Tomaten, kapern, Zwiebeln, crème Fraiche Dressing, Brotcroutons)	145,-

Für die kleinen

Kinder Burger mit Pommes (Ketchup, Salat, Tomate)	75,-
2 Würstchen mit Pommes (Ketchup, Salat, Tomate)	75,-
Fischfilet mit Pommes (Ketchup, Remoulade, Salat, Tomate)	75,-
Chicken Nuggets mit Pommes (Ketchup, Salat, Tomate)	75,-
Kinder Pommes (Ketchup)	35,-
Kinder Eis (2 Kugeln Eis, Schokoladensauce, Krümel)	45,-

Dinner for two

Saftiges Rosa gebratendes vom zartesten Rindfleisch.

Serviert mit Gemüse, Kartoffeln,
Salat und Rotweinsauce

Auf einem Schieferteller und in Schalen serviert

Gemeinsam essen 2 Personen

Kr. 460,-

Under Sejlet 3-Gänge-Menü

Vorspeise:

Geräucherter Lachs

auf knackigem Salat mit Kräuterdressing

Hauptgericht:

Langzeit gebratenes Rinderfleisch

Püree würzen, Gemüse
serviert mit Kartoffeln da zu Rotweinsauce

Nachtisch:

Schokolade Panna Cotta

mit eingelegten Beeren

2 Gerichte kr. 309,- 3 Gerichte kr. 369,-

Angebot auf ein Glas Wein für 2/3 Gerichte

Für de vorspeise servieren wir: **Dashwood Chardonney - Marlborough, Neuseeland**

Für de hauptspeise servieren wir: **Zinfandel - C&C Wines, Central Valley, Kalifornien, USA**

Zum Dessert servieren: **Rasteau Dore - Vin Doux Naturel, Cave de Rasteau, Frankreich**

kr. 148 / 198, - pro person

Angebot auf ein Glas Bier für 2/3 Gerichte

Für de vorspeise servieren wir: **Edelweiss Hvedeøl**

Für de hauptspeise servieren wir: **Nørrebro New York Lager Øko**

Zum Dessert servieren: **Nørrebro Kings County Brown Ale Økø**

kr. 120 / 170, - pro person

Snacks

Snackkorb (Käseballchen, Sweet Chili Chicken, Chicken Nuggets, Chili Cheese Nuggets, Käse- & Tomatenballchen, Pommes mit Aioli)	69,-
Nachos mit Hühnchen & Cheddar (Nachos mit Hühnchen und Cheddar-Käse, serviert mit Sour Cream, Guacamole, Tomatensalsa)	129,-
Calamari Fritti als Snack (Tintenfischringe, gegrillte Zitrone und Aioli)	69,-
Snack Pommes (Serviert mit Aioli)	35,-
Geräucherte und gesalzene Mandeln 100 g.	45,-
Erdnüsse	30,-

Vorspeisen

Heiß geräucherter Lachs (Räucherlachs auf knackigem Salat mit Kräuterdressing)	99,-
Klassischer Garnelencocktail (Knuspriger Salat, Garnelen, Kaviar und Tausend-Insel-Dressing)	105,-
Unser Caesar Salat (Knuspriger Salat mit Brathähnchen, Brotcroutons, Parmesan und Caesar-Dressing)	85,-
Grünschalige Muscheln (Weißwein gedämpfte Muscheln mit Butterstreusel)	85,-
Geräuchertes Schweinefilet (Knuspriger Salat mit Kräuteröl eingelegte Tomaten, Pinienkerne)	89,-
Rindercarpaccio (Knuspriger Salat, Parmesan, eingelegte Senfkörner, Trüffelöl, Pinienkerne)	110,-

Hauptgänge

Rosa Roastbeef braten (Serviirt mit Kartoffeln, Gemüse und Rotweinsauce)	229,-
Steak vom Haus (Serviirt mit Kartoffeln, Gemüse und Pfeffersauce)	259,-
Gourmetburger (Leckerer Burger mit Rindfleischstreifen, Salat, Sauer, gegrillter Paprika, Pesto, Zwiebeln, BBQ-Dressing, Pommes und Aioli) (Kann auch Veganisch bestellt werden)	199,-
Hähnchenbrust (Hähnchenbrust serviirt mit Kartoffeln, Gemüse und Pilzsauce)	199,-
Filetaufwurf (Schweinefilet serviirt mit Kartoffelpüree und Rüben)	185,-
Kabeljau aus Grönland (Ofengebackener Kabeljau serviirt mit Kartoffeln, Gemüse und Weißweinsauce) [kleine Gräten können vorkommen]	269,-
Lachs (Ofengebackener Lachs serviirt mit Kartoffeln, Gemüse und Weißweinsauce)	259,-
Grünschalige Muscheln (Weißwein gedämpfte Muscheln mit frischem Brot, Pommes und Aioli)	199,-
Kichererbsen Steak mit Kokosmilch und Kräuteröl (mit eingelegten Champignons, Senfkörner und Avocado-Mousse)	169,-
Unseres vegan Steak (serviirt mit Kartoffeln-gemüse und sose)	199,-

Desserts & Kuchen

Crème Brûlée	85,-
Klassischer dänischer Apfelkuchen	79,-
Schokolade Panna Cotta mit eingelegten Beeren	75,-
Pfannkuchen mit Eis und Schokoladensosse	75,-
Eisdessert des Chefkochs	79,-
Kuchen des Tages	55,-
Kaffee & Kuchen Angebot (14:00-16:00)	85,-
- Frischer Kaffee /Americano / Espresso / Doppel espresso	
-Café Latte/ Cappuccino / Macchiato / Latte macchiato	

Sonntags bei Under Sejlet

Der Sonntag ist bei Under Sejlet etwas Besonderes, er ist der letzte Tag der Woche und wir denken, dass er zum Aufladen für die kommende Woche genutzt werden sollte.

Wir öffnen an diesem Tag einige Stunden früher und bieten:

Kl. 10.00 - 12.00

Unser großes Brunchbuffet kr. 199,-

Kinder bis einschließlich 11 Jahre halber Preis.

Kinder bis 3 Jahre frei

4 Stunden Brunch kr. 299,-

4 Stunden Brunch kann bei min 25 erwachsene. bestellt werden.

Unsere Sonntage sind Dimmer gut besucht, daher empfiehlt es sich, einen Tisch im Voraus zu reservieren

Kindtaufe

Verbringen Sie die Feier der Kindtaufe im Kreise Ihrer Familie und Freunden in gemütlicher Atmosphäre

Genießen Sie diesen unvergesslichen Tag mit gutem Essen und Getränken

Wir empfehlen einen 4-stündigen Brunch oder ein Frühstücksbuffet.

Geschlossene Gesellschaft in fantastischer Umgebung

Wir haben schöne Räumlichkeiten direkt am Wasser.

Wollen Sie ein Meeting oder eine große Konferenz abhalten, dann haben wir die passenden Räumlichkeiten dafür

Konfirmation

Jetzt ist es an der Zeit, dass sich Ihr Kind in die Riege der Erwachsenen einreicht.

Schließlich soll es mit einer kleinen Feier gefeiert werden,

Es bietet gemütliche Zimmer mit einer guten Atmosphäre

und etwas super durchgesickertes Essen und etwas Gutes zu trinken.

Ihre Hochzeitsfeier in traumhafter Lage

Der Tag, an dem ihr euch das Ja gesagt habt,

nicht nur jetzt, sondern für den Rest eures Lebens.

Feiern Sie diesen besonderen Anlass in malerischer Kulisse mit gutem Essen und der passenden Hochzeitstorte. Wir kümmern uns um alles, was benötigt werden sollte.

Gemeinsam finden wir die Lösung, die zu Ihren Bedürfnissen und Wünschen passt.

Bryllyp

Barnedåb

Konfirmation

Fødselsdag

Firmafest

Møde

Konference