

BUENOS DÍAS (frem til kl. 13.00)

Brunch planke	135
• Røræg, bacon	
• Græsk yoghurt, honningknas	
• To slags oste, marmelade	
• Spansk kartoffeltærte, urtecreme, røget laks	
• Bruschetta med tomat, mozzarella, serrano og rødløg	
• Amerikansk pandekage, ahornsirup, flormelis, bær	
• Brød og smør	
Extras	
+ Danske okse chorizo pølser	35
+ Croissant, hønsealat	35
+ Chokolademousse, bær	25

Mini croissanter, hønsealat	60
Yoghurt med honningknas, bær	50
Omelet med chorizopølser	95

BURGERE Husk dip

med grove fritter	
Oksen med brioche, 220g hakkebøf, chilimayo, BBQ, syltede agurker, cheddar, bagte løg, bacon, crispsalat + ekstra bøf	165 42
Chick med brioche, paneret kylling, crispsalat, salsa, syltede løg, aioli	160
Veggie med brioche, vegansk bøf, bagte peberfrugter, crispsalat, salsa, syltede rødløg, aioli	160

Signatures

RHUBARB LADY
Rabarber - Lime - Vodka
100

LILLET HUGO SPRITZ
Lillet - Galliano - Tonic
100

SKIPPERS KRO

Wienerschnitzel af kalveinderlår, stegte kartofler, ærter, "dreng", kapers	195
Pariserdreng på ristet rugbrød med 250g hakkebøf (rosa), kapers, løg, rødbeder, peberrod, pasteuriseret æggeblomme, pickles	160
Skipperskud med rødspætteleflet, koldrøget laks, håndpillede rejer, rogn, asparges, citron, skaldyrsdressing, på rugbrød	185
Rejecocktail med crispsalat, håndpillede kæmpe rejer, skaldyrsdressing, mango, rogn, citron, dild	135

SMØRREBRØD (frem til kl. 16.00)

på ristet rugbrød	
Varmrøget laksemousse med asparges, dild	100
Kartoffelmad med stegt serrano, aioli, radiser, karse, rodfrugtchips	100
Roastbeef med bagte løg, ærteskud, hjemmerørt remoulade, pickles	100
Smagsbræt af smørrebrød 3 halve	165



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, serano, bagte peberfrugter, salami med trøffel, semidried tomat, kæmperejer i hvidløgsolie, krydrepaté, cornichoner, perleløg, lakserilette med dild, lynstegt tun, wasabicecreme, rugbrøds-snacks, ølpinde, oliven, to slags oste, figenmarmelade, aioli, brød	

FROKOSTPLATTE TIL FLERE

Min. 2 kuverter - serveres frem til kl. 16.00	pr. pers. 309
Sild i blåbær og rom	
Avocado, håndpillede rejer, chilimayo, rogn	
Krydderpaté m. cornichoner	
Cremet hønsealat m. bacon	
Varmrøget laks m. syltede løg og sauce tartare	
Caprese salat	
Salami m. trøffel & Oliven	
Paneret rødspætteleflet m. hjemmerørt remoulade	
Brie m. druer og marmelade	

Husk
Snaps
35

Hertilhørende
brød med og
uden kerner,
croissant & aioli

SMASH
Gin - Mango - Organic
100

SKIPPERS GINNIE
Malfy gin rosa - Rabarber - Lillet
100

MEXICAN MULE
Tequila - Lime - Ginger beer
100

STARTERS & SNACKS

Lynstegt tun med ærteskud, wasabicecreme, sesam	145
Carpaccio af oksemørbrad, ruccola, balsamico, pesto, parmesan	125
Kæmperejer i hvidløg, chili	100
Fish and chips med sauce tartare, grov remoulade	155
Bruschetta efter kokkens temperament 2 stk.	110
Nachos med cheddar, jalapeños, guacamole, salsa, creme fraiche + kylling	95 35
Grove fritter eller Stegte kartofler Husk dip	45
3 små - lakserilette, paneret kæmperejer, bruschetta m. tomat og mozzarella	129

VARME

Svamperisotto med parmesan	165
Tagliatelle med oksemørbrad m. svampe, trøffelsauce	175
Tagliatelle med kylling m. broccoli, revet ost, karry/flødesauce	165
Tagliatelle med kæmpe rejer m. peberfrugt og cremet hummersauce	175
Bagt laks med stegte kartofler, grønt efter årstiden Husk sauce	200
Moules frites, blå muslinger, hvidvin & flødesauce, grove fritter Husk dip	185
Dagens suppe - Efter sæson m. brød og aioli	110

SALATER

Pollo loco med crispsalat, kylling, cherrytomater, cæsardressing, parmesan, stegt serrano	135
Salmon med crispsalat, varmrøget laks, cherry tomat, agurk, edamame bønner, marineret peberfrugt, citronvinaigrette, ristet sesam	145

BØFFER Husk sauce og dip

særligt udvalgt kornfodret kvæg fra Uruguay, med grønt efter årstiden og grove fritter	
Oksemørbrad 150g/200g	200/240
Rib Eye 250/400g	250/400

DELE MÅLTIDER Husk sauce og dip

Tomahawk Angus Steak med Omami ca. 1350g, grønt efter årstiden og grove fritter - Ideelt til 2 pers.	1100
--	------

Dip 12

- Trøffelmayo
- Chilimayo
- Mayo
- Ketchup
- Aioli
- Grov remoulade

Saucer 20

- Bearnaise sauce
- Madagaskar pebersauce
- Svampesauce
- Brun sauce
- Smørsauce

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 og sødt og sprødt	135
Profiteroles	39
+ Ekstra kugle vaniljeis	15

KIDS ONLY

Okseburger af dansk kvæg 100g, salat, tomat, agurk, grove fritter, ketchup	95
Kyllinge tenders med agurk, gulerod, grove fritter, ketchup	85
Kidbrunch - frem til kl. 13.00	80
• Røræg, bacon, ketchup	
• Gourmetpølse	
• Amerikansk pandekage, ahornsirup, bær, flormelis	
• Frisk frugt	
• Brød og smør	

KOLDE DRIKKE	STR.	PRIS
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Faxe Kondi Appelsin, Lemon, Danskvand med citrus	0,3/0,5	42/59
Appelsinjuice, Æblejuice	0,3	39
Passionsfrugt og Oolong Ice Tea	0,5	65
Lemon og timian lemonade	0,5	65
Filtreret vand <i>med eller uden brus</i>	1,0	42
Øko saft - Hyldeblomst, Rabarber eller Jordbær	0,3	42

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 og flødeskum	0,5	69

FADØL	STR.	PRIS
Smagsbræt 4 glas	4x0,15	109
Heineken Pilsner	0,3/0,5	45/65
Fuglsang Black Bird Classic	0,3/0,5	45/65
Bryggerens Hane	0,4	69
Schiøtz Mørk Mumme	0,4	69
Anarkist New England IPA	0,4	69
Newcastle Brown Ale	0,4	69

PÅ FLASKE	STR.	PRIS
Månedens Øl (se i baren, eller spørg tjeneren)		
Sol	0,3	52
Edelweiss hvedeøl	0,3	52
Kissmeyer Adventure Fruited	0,44	75
Anarkist Mighty Mild Ale, 0,5% alc.	0,44	69
Heineken Pilsner 0% alc.	0,3	49
Royal Classic 0% alc.	0,3	49
Anarkist Hazy IPA 0,5% alc.	0,5	69
Supermalt Ginger Beer	0,3	49
Fuglsang Tonic - Cucumb, Indian, Mediterranean	0,2	39
Booster Black	0,3	49
Shaker Sport	0,3	50
Mokaï Spiked Iced Tea Raspberry	0,3	50

BOBLER & CHAMPAGNE	GL	FL
Duc De Foix Cava Semi Seco ESP	69	285
Valdobbiadene Prosecco Glera, Brut Superiore DOCG ITA		395
Duc De Foix Cava Brut Natura MGN ESP		625
Pommery Champagne Royal Brut FRA	125	645
Pommery Champagne Royal Rosé Brut FRA		695
Moët & Chandon Champagne Brut FRA		895
Moët & Chandon Champagne Nectar FRA		945
Dom Pérignon Champagne Brut Vintage FRA		2.595

HVIDVIN	GL	FL
Aldeya Chardonnay, Cariñena ESP 	69	285
Tegernseerhof Dürnstein Grüner Veltliner, Federspiel AUT		315
Palmborg Riesling, Spätlese Lieblich DEU	79	340
Korrell First Bottle Riesling Blend, Nahe DEU		355
Santiago Ruiz Albariño, Rias Baixas ESP		385
Klein Constantia Sauvignon Blanc, Estate Bottled, ZAF	89	410
J. Moreau & Fils Chablis Chardonnay, Bourgogne FRA		465
Sancerre Francois Millet Sauvignon Blanc, Domaine FRA		515
Kendall-Jackson Chardonnay, California Vitners Reserve USA <i>Vi anbefaler</i>	135	540
Meursault Nicolas Potel Chardonnay, Bourgogne FRA		825
<i>Alkoholfri vin (spørg efter udvalg og pris)</i>		

RØDVIN	GL	FL
Aldeya Garnacha, Cariñena ESP 	69	285
Ferraton Père & Fils Côtes Du Rhône, Rouge Samorëns FRA		335
Aylés Cuesta del Herrero, Vïno de Pago ESP 		355
Alameda Zinfandel, Californien USA		385
San Leonino Chianti Classico Sangiovese, Al limite ITA		410
Los Cantos Tempranillo, Ribera del Duero ESP 	95	415
Sartori Regolo Ripasso, Valpolicella Superiore ITA	110	440
LAN Xtrême Rioja Tempranillo, Crianza ESP 		485
Kendall-Jackson Zinfandel, California Vitners Reserve USA <i>Vi anbefaler</i>	135	540
Korrell Spätburgunder Paradies, Nahe DEU		590
Viberte Barolo Nebbiolo, Buon Padre Giovanni ITA		615
Bertani Amarone, Valpantena DOCG ITA		645
Val Di Suga Brunello Sangiovese, Di montalcino Toscana ITA		745
Gevrey Chambertin Pinot Noir, Nicolas Potel Bourgogne FRA		1.350
Flor de Pingus, Ribera del Duero ESP		1.595
Opus One Cabernet Sauvignon 2018, Napa Valley USA		4.195
Château Mouton Rothschild Pauillac 2009, Bordeaux FRA		12.995
<i>Alkoholfri vin (spørg efter udvalg og pris)</i>		

ROSÈ ROSÈ	GL	FL
Aldeya Rosé Tempranillo, Cariñena ESP 	69	285
Villa AIX, Coteaux d'Aix En Provence FRA	85	325
Cuvée Anabel Cabernet Franc, Klein Constantia ZAF		390
Domaine Du Gros Noré Grenache, Bandol FRA		495
Villa AIX, Coteaux d'Aix En Provence MGN 1,5L FRA		710
<i>Alkoholfri vin (spørg efter udvalg og pris)</i>		

SØDE	GL	FL
Rosa Regale Asti Moscato, Castello Banfi DOCG ITA	69	285
Taylor's Fine Tawny Port, Duoro	69	310
Rosa Regale Brachetto d'Acqui, Castello Banfi DOCG ITA		425
Taylor's 20 års Tawny Port, Duoro	120	675
Taylor's Vintage Port 2003, Duoro		1.695

COGNAC & ARMAGNAC	
Baron Gaston LeGrand 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 LeGrand 1971 Armagnac, 4 cl	155

VARME DRIKKE	
Te Chaplon (spørg efter udvalg)	38
Filterkaffe inkl. én opfyldning	38
Americano	42
Espresso	35
Dobbelt espresso	45
Cortado	40
Cappuccino	52
Chai Latte	52
Café Latte	52
Tiramisu Latte	52
Sirup i din kaffe	9
<i>Vælg mellem: Vanilje, karamel, hasselnød</i>	
Varm hyldeblomst	49
Varm chokolade m/flødeskum	52
Baileys Latte	79
Irsk kaffe m/irsk whisky og flødeskum	79
Shot espresso	10
Havremælk	10

