



UNDER SEJLET

CAFE & RESTAURANT

VELKOMMEN TIL RESTAURANT UNDER SEJLET

Vi er glade for at have dig som gæst, og det er vores ønske at du vil få en god oplevelse, i smukke omgivelser.

Råvarerne er nøje udvalgt i samarbejde med vores professionelle leverandører, og menuen er sammensat, og tilberedt af vores dygtige kokke.

Placeringen på stranden fås ikke meget bedre, både sommer og vinter er her smukt, og altid noget at se på. Dette kombineret med god mad og hyggeligt værtskab, giver en unik ramme for en god oplevelse.

Hjertelig velkommen

Team Under Sejlet
Restaurantchef, Martin Fuhlendorff

ÅBNINGSTIDER

| | |
|-------------------|--|
| Tirsdag – Torsdag | kl. 12.00 – 21.00 |
| Fredag – Lørdag | kl. 12.00 – 22.00 |
| Søndag | kl. 10.00 – 12.00 og kl. 12.30 - 20.00 |

Køkkenet lukker ½ time før lukketid

Bordreservation kan foretages på vores hjemmeside www.undersejlet.dk

Følg vores gode tilbud på Facebook: Under Sejlet Aabenraa



MENU

Gammeldags rejecocktail - Bøf stroganoff - Kokkens dessert

2 retter: 199,-

3 retter: 249,-

FORRETTER

| | |
|--|------|
| Varm røget laks | 95,- |
| Hjemmerøget laks på sprød salat med hvid dressing | |
| Gammeldags rejecocktail | 89,- |
| Sprød salat, rejer, kaviar og den røde dressing | |
| Oksecarpaccio | 79,- |
| Oksefilet serveret med pinjekerner og rucola | |
| Cæsarsalat | 69,- |
| Sprød salat med stegt kylling og brødcroutoner og parmesan | |
| Asparges suppe | 69,- |
| Cremet aspargessuppe med kødboller | |

HOVEDRETTER

| | |
|---|-------|
| Lammekrone | 239,- |
| Newzealandsk lammekrone med årstidens grøntsager, grøntsagspuré, kartofler og rødvinssauce | |
| Nutaaq torsk fra Grønland | 199,- |
| Ovnbagt torsk serveret med grønt, kartofler og sauce | |
| Steak af oksefilet 200 g | 189,- |
| Mør steak af oksefilet, serveret med grøntsager, kartoffel og pebersauce Tilkøb: 300 g, + 49,- | |
| Dansk kyllingebryst | 179,- |
| Kyllingebryst serveret med kartoffel, årstidens grøntsager og svampe á la creme | |
| Gourmet burger | 169,- |
| Lækker burger med sliced oksekød, salat, surt, bacon & ost, dertil aioli og fritter | |
| Blåmuslinger | 160,- |
| Hvidvinsdampede blåmuslinger med fritter, aioli og frisk brød | |
| Bøf Stroganoff | 150,- |
| Bøf Stroganoff i flødesauce, serveret med ris | |
| Sejlets berømte stjerneskud | 139,- |
| Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, røget laks og rejer på en bund af sprød salat og brød | |

FROKOST RETTER KL. 12-17

| | |
|---|-------|
| Gourmet burger med oksefilet | 169,- |
| Blåmuslinger med fritter og aioli | 160,- |
| Klassisk burger med aioli og fritter | 139,- |
| BBQ burger med aioli og fritter | 139,- |
| Kyllinge burger med aioli og fritter | 139,- |
| Pariserbøf | 139,- |
| Sejlets berømte stjerneskud | 139,- |
| Moderne cæsarsalat | 89,- |
| Frokostplatte (min. 2 personer – pris pr. person) | 89,- |

BØRNEMENU (OP TIL 10 ÅR)

| | |
|------------------------------|------|
| Børneburger med fritter | 49,- |
| 2 pølser med fritter og brød | 49,- |
| Fiskefilet med fritter | 49,- |
| Børneis | 39,- |

Alle øvrige retter kan købes til børn for halv pris

DESSERTER

| | |
|-------------------------------------|------|
| Creme Brûlée | 69,- |
| Klassisk dansk æblekage | 69,- |
| Kokkens Isdessert | 69,- |
| Italiensk panna cotta med bærcoulis | 59,- |
| Dagens kage | 49,- |

SØNDAG

| | |
|--|-------|
| Kl. 10.00 - 12.00 Brunch Buffet | 149,- |
| Kl. 12.00 - 12.30 Restauranten er lukket | |
| Kl. 12.30 - 20.00 À la carte menu | |

Vinene til Under Sejlets vinkort leveres af Excellent Wine A/S.
Firmaet er landsdækkende vingrossist med lager i Herning.

Alle vinene i vinkortet er nøje udvalgt i samarbejde med
Sommelier og vinkonsulent Lena Juhl fra Excellent Wine A/S

BOBLER

SPANIEN

1/1 fl.

Cava Bonaval, Semi Seco

239,-

Cava Bonaval Semi Seco er en ekstraordinær vellavet og halvtør Cava. Farven er lys gul med elegante små bobler. Aromaen er frisk og frugtagtig med en særdeles behagelig smag.

ITALIEN

glas 1/1 fl.

Moscato, Uvello Dolce

49,- 199,-

Denne let perlende vin er lavet på Moscato-druen. Druerne kommer fra over 20 år gamle vinstokke i dalen mellem floderne Tanaro og Bormida i Piemonte. Farven er strågul, smagen elegant, med sødme og aroma af muscat.

FRANKRIG

1/1 fl.

Louis Perdrier Rosé

239,-

Farven er smuk rosa og brydes flot af de mangfoldige bobler. Bouqueten indeholder strejf af røde frugter og citrusaromaer. Louis Perdrier Rosé er en velafbalanceret mousserende rosévin med en smag, der fremviser de samme frugtagtige nuancer som bouqueten.

Royal Ackerman, Crémant de Loire, Brut

289,-

Farven er lys gylden farve med gule nuancer. Mineralsk næse med aroma af blomster, lime og pærer. Smagen er kompleks og smidig. Den har små, meget bløde og fine bobler som smigrer smagen.

ROSÉVIN

FRANKRIG

1/1 fl.

Château des Alouettes, Costières de Nîmes

239,-

Château des Alouettes Rosé har en smuk pink farve og en aroma med små røde frugter og citrusfrugter. Meget behagelig og perfekt afrundet smag, med en særdeles harmonisk eftersmag.

CHILE

glas 1/1 fl.

Doña Florencia, Merlot Rosé

49,- 239,-

Vinens farve er funklende hindbærrød. Den frugtagtige aroma er stor og intens, med noter af hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.

HVIDVINE

CHILE

glas 1/1 fl.

Santa Cruz, Sauvignon Blanc, Chile

49,- 199,-

Santa Cruz Sauvignon Blanc er en meget spændende, fyldig hvidvin, der har en dejlig frisk smag, med en ganske let tørhed der passer fint til den danske smag. Smagen er afrundet, tør og frisk.

ITALIEN

1/1 fl.

Serai Bianco, Le Morette

279,-

Strålende, lys gylden farve, med grønne reflekser og et meget friskt, men interessant samspil af blomster og frugtromaer, der minder om grønne æbler, pærer og abrikoser. Smagen er behagelig tør, med frisk syrlighed og delikat blødhed.

AUSTRALIEN

1/1 fl.

Hesketh "Lost Weekend", Chardonnay

249,-

Farven er strågul med grønne reflekser. Duften er citrus, moden melon, pære og nektarin, efterfulgt af et hint af cedertræ. Smagen er fyldig og frisk med snert af grapefrugt, lime og passionsfrugt med undertoner af tropiske frugter. Igen anes til sidst et strejf af fadlagringen.

SYDAFRIKA

1/1 fl.

Boschendal, The Pavillion, Chenin Blanc

239,-

Denne delikate hvidvin fra Boschendal udviser en sand eksplosion af frugtagtige smagsnuancer, såsom melon, kiwi og pære, efterfulgt af spændende strejf af krydderier. De perfekt afbalancerede smagsnuancer giver vinen en god harmoni og længde. Vinen udviser desuden en særdeles delikat friskhed gennem hele nydelsen.

FRANKRIG

1/1 fl.

Laroche Chablis

395,-

Lys gylden farve. Ungdommelig prikkende duft med minerale stænk. Frisk og harmonisk smag med lyse frugter og forårsblomster. Eftersmagen er som Chablis skal være, karakteristisk sprød.

GRÆKENLAND

1/1 fl.

Cavino, Atelier Riesling

239,-

Cavino Atelier Riesling har intense aromatiske karakterer af eksotiske frugter med lette mineralske toner, hvilket er typisk for Rieslingdruer dyrket i milde middelhavsområder. Laghorthi giver vinen en delikat syre i smagen med en følelse af god fyldighed. Eftersmagen indeholder friske tropiske frugter.

RØDVINE

CHILE

glas 1/1 fl.

Santa Cruz, Cabernet Sauvignon, Central Valley - Chile

49,- 199,-

Santa Cruz er en fremragende fyldig vin produceret af udvalgte druer fra vinmarkerne i Central Valley i hjertet af Maule-regionen i Talca. Vinen har en klar dybrød farve, en dejlig bouquet af friske solbær samt en dejlig fyldig smag med et let anstrøg af behagelig sødme.

TYSKLAND

1/1 fl.

Rosenhof Spätburgunder, Qualitätswein Trocken, Mosel

249,-

Vinen har en medium dyb, rubinrød farve. I duften anes aroma af modne ribs, og fine krydderier. Smagen er blød og rund, med en frisk og lang finish der har subtil tannin.

CALIFORNIEN

1/1 fl.

Whinfield Estate, Zinfandel

249,-

Whinfield Estate Zinfandel er medium fyldig, rig på aroma af brombær og ribs, med et strejf af krydderier. Den frugtfyldte bærsmag og sorte peber trænger igennem i den lange eftersmag.

SYDAFRIKA

1/1 fl.

Rib Shack Red, Extra Smooth Blend "The BBQ Wine", Western Cape

239,-

Den originale RIB SHACK RED – en blød og lækker BBQ-vin. Vinen har en karakteristisk smag, rig på frugt og med undertoner af banan, samt en smule røg. Den bør drikkes ung hvis man ønsker at bevare så meget som muligt af den frugtrige smag. Den perfekte vin til grill og BBQ.

ITALIEN

1/1 fl.

Ripasso Superiore, Monte Zovo

289,-

Vinen er en symfoni af farver og dufte, hvor hvert element transmitterer følelser og fornemmelser stadig mere uventet og overbevisende for at begejstre dem, der har fornøjelsen af at nyde den. Smagen er frugtrig med noter af vanille og behagelig blød tannin.

FRANKRIG

1/1 fl.

Côtes du Rhône, Jérôme Quiot

249,-

Jérôme Quiot Côtes du Rhône har en dyb rød farve og aromaer af solbær og brombær. Smagen er frisk, med god og vedholdende tannin, der bliver blødere med tiden.

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazaret

435,-

Châteauneuf-du-Pape Rouge har en dyb karmoisinrød farve og en aroma af modne mørke bær og krydderier. Smagen er blød og vedvarende med god fylde. Vinen er fadlagret i 18 måneder på helt nye egetræsfade fra Midtfrankrig.

DRIKKEVARER

| | | | | |
|---|--------------------------------|-------|------|-----------------------|
| Lavazza kaffe | | | | 29,- |
| The fra Carstensens thehandel | | | | 29,- |
| Caffe Latte / Cappuccino, alm. | | | | 32,- |
| Caffe Latte / Cappuccino, stor | | | | 39,- |
| Varm chokolade | | | | 39,- |
| Irish Coffee | | | | 69,- |
| Schiøtz, 50 cl | | | | 55,- |
| - Bohemian Pils | - Mørk Mumme | | | |
| - Gylden IPA | - Dybsort Porter | | | |
| - Belgisk IPA | - Gylden Jule Ale | | | |
| Special- & flaskeøl, 33 cl | | | | 48,- |
| - Edelweiss Weissbier | - Affligem Blonde Hvedeøl | | | |
| - Heineken | - Guinness Dublin Porter 50 cl | | | |
| - Grimbergen Blanche | - Erdinger Dunkel 50 cl | | | |
| Cider & alkoholfri, 33 cl | | | | 39,- |
| - Royal Pilsner 0% | - Royal Shandy Grapefruit 2,3% | | | |
| - Mokai Hyldeblomst 4,5% | - Somersby Blueberry 4,5% | | | |
| Fadøl | | | | |
| - Royal Pilsner | | 30 cl | 42,- | 50 cl 52,- |
| - Royal Classic | | 30 cl | 42,- | 50 cl 52,- |
| - Royal X-MAS Blågran | | 30 cl | 48,- | 50 cl 58,- |
| - Newcastle Brown Ale | | 30 cl | 48,- | 50 cl 58,- |
| Økologisk saft, 27 cl | | | | 38,- |
| - Hyldeblomst | | | | |
| - Tranebær | | | | |
| - Hindbær | | | | |
| - Solbær | | | | |
| Mineralvand, 75 cl | | | | 32,- |
| - Sourcy Pure Dutch Still | | | | |
| - Sourcy Pure Dutch Sparkling | | | | |
| Sodavand | | | | |
| Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Nikoline Hyldeblomst | | 30 cl | 38,- | 50 cl 48,- 80 cl 58,- |



RESTAURANT UNDER SEJLETS SØNDAGSBRUNCH

inkl. juice / kaffe / the

KR. 149,- PR. PERSON

Åben hver søndag fra kl. 10.00 - 12.00

Bordbestilling online på: www.undersejlet.dk

Brunchen indeholder:

Rugbrød - Grovbrød - Rundstykker - Knækbrød - Wienerbrød - Pålæg - Oste - Smøreost
Nutella - Syltetøj - Honning - Græsk yoghurt - Salater - Cornflakes - Müsli - Frisk frugt
Nødder - Rosiner - Pandekager - Røræg - Pølser - Bacon - Lun leverpostej


UNDER SEJLET
CAFE & RESTAURANT

Excellent Wine