



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.

Du ønskes hjertelig velkommen af

Team Under Sejlet
Restaurantchef, Martin Fuhlendorff

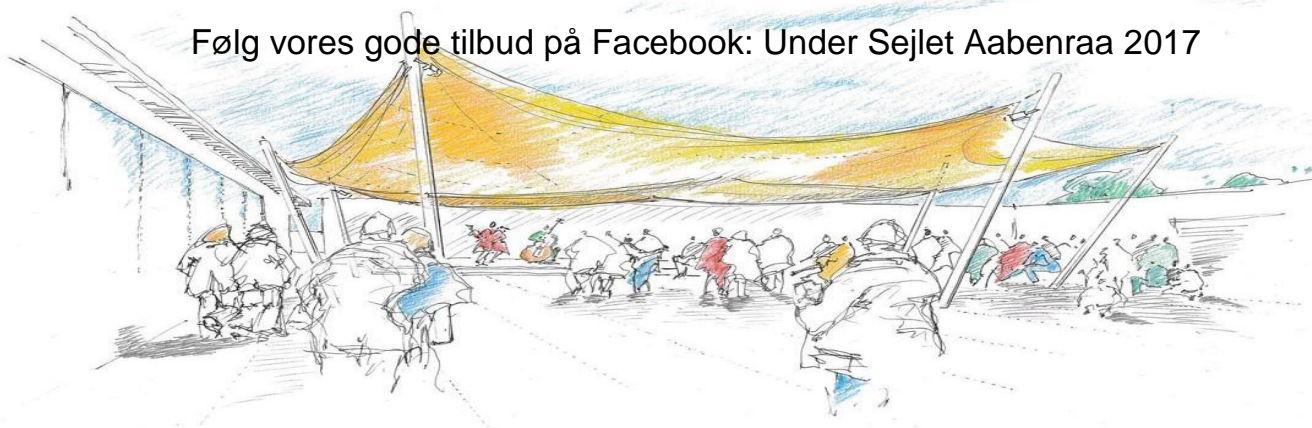
Åbningstider

Mandag – Lørdag kl. 12.00 – 22.00
Søndag kl. 10.00 – 12.00 og kl. 12.30 - 21.00

Køkkenet lukker 1 time før lukketid

Bordreservation kan foretages på vores hjemmeside www.undersejlet.dk

Følg vores gode tilbud på Facebook: Under Sejlet Aabenraa 2017



AFTEN MENU FRA KL. 17:00

Abendmenü ab 17:00 Uhr

BUFFET

AD LIBITUM I 2 TIMER - ALL YOU CAN EAT IN 2 HOURS

Under 10 år kr. 89,-

Over 10 år kr. 189,-

Forretter

Vorspeisen

Varm røget laks

Hjemmerøget laks på sprød salat med dressing.
Geräucherter Lachs auf knackigem Salat mit Dressing.

95,-

Gammeldags rejecocktail

Sprød salat, rejer, kaviar og den røde dressing.
Knackiger Salat, Tiefseekrabben, Kaviar und Cocktailsauce.

89,-

Oksecarpaccio

Oksefilet serveret med pinjekerner og rucola.
Rindercarpaccio: Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet serviert mit Pinienkernen und Rucola.

89,-

Hovedretter

Hauptgerichte

Steak af oksefilet 200 g

Mør steak af oksefilet serveret med grøntsager, kartoffel og pebersauce. Tilkøb: 300 g, + 49,-
Zartes Filet aus dem Rinderrücken mit Gemüse, Kartoffeln und Pfeffersauce (300 g + DKK 49,-)

189,-

Blåmuslinger

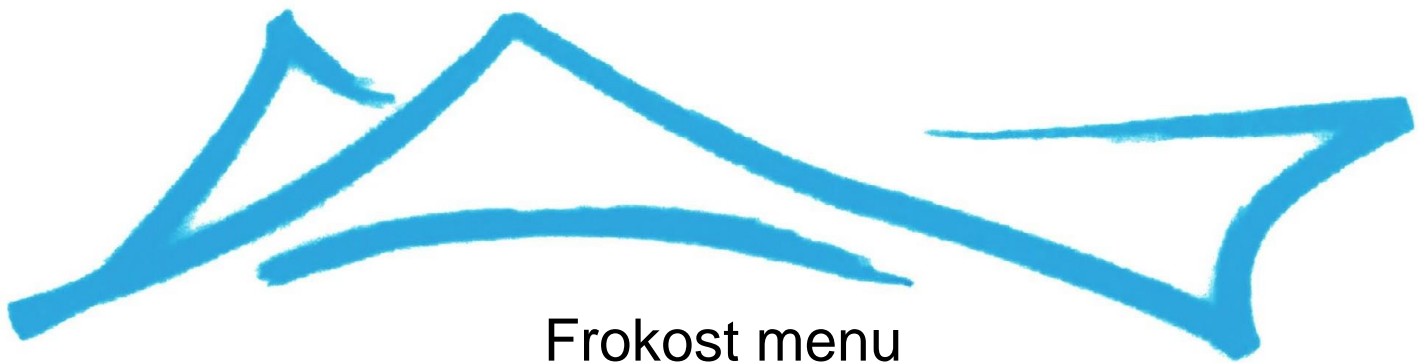
Hvidvinsdampede blåmuslinger med friskbagt brød og smør.
In Weißwein gedämpfte Miesmuscheln mit frisch gebackenem Brot und Butter

169,-

Sejlets berømte stjernes kud

Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, røget laks og rejer på en bund af brød og salat.
Scholle gebraten und gedämpft, geräucherter Lachs und Tiefseekrabben auf Salat und Brot.

139,-



Frokost menu

Mittags Menü

Hvidvinsdampede blåmuslinger. <i>Miesmuscheln in Weißwein gedämpft</i>	169,-
Sejlets berømte stjernesked. <i>Under Sejlets berühmte Sternenschnuppe</i>	139,-
Pariserbøf. <i>Burger à la Parisienne (Burger mit Ei)</i>	139,-
Klassisk burger med ovnbagte friter. <i>Klassischer Burger mit ofengebackenen Pommes.</i>	139,-
BBQ burger med ovnbagte friter. <i>BBQ Burger mit ofengebackenen Pommes.</i>	139,-
Kyllingeburger med ovnbagte friter. <i>Hähnchenburger mit ofengebackenen Pommes</i>	139,-
Cæsarsalat. <i>Caesar Salat.</i>	99,-
Gammeldags rejecocktail. <i>Tiefseekrabben cocktail.</i>	89,-

Børnemenü (op til 10 år)

Kindermenü

2 pølser med ovnbagte friter og brød. <i>2 Würstchen mit ofengebackenen Pommes</i>	49,-
Fiskefilet med ovnbagte friter. <i>Fischfilet mit ofengebackenen Pommes.</i>	49,-
Børneis. <i>Kindereis.</i>	39,-

Alle øvrige retter kan købes til børn for halv pris.

Desserter & kager

Dessert & Kuchen

Creme Brûlée	79,-
Klassisk dansk æblekage. <i>Dänischer Apfelkuchen klassische Art</i>	69,-
Dagens kage med kaffe. <i>Kuchen des Tages mit Kaffee.</i>	69,-
Dagens kage. <i>Kuchen des Tages</i>	49,-

Søndag

Sonntags

Kl. 10.00 - 12.00 Brunch Buffet	149,-
Kl. 12.00 - 12.30 Restauranten er lukket. <i>ist das Restaurant geschlossen.</i>	
Kl. 12.30 - 20.00 A la carte menu. <i>Menü à la carte.</i>	



Drikkevarer

Getränke

Lavazza kaffe		29,-
Te fra Carstensens thehandel		29,-
Caffe Latte / Cappuccino, alm.		32,-
Caffe Latte / Cappuccino, stor		39,-
Varm chokolade		39,-
Irish Coffee		69,-
Erdinger Weissbier / Dunkel		52,-
Guinness Dublin Porter		52,-
Somersby Blackberry		42,-
Jacobsen		48,-
- Brown Ale		
- Pale Ale		
- India Pale Ale		
- Saaz Blonde		
Grimbergen		48,-
- Blond		
- Blanche		
- Double Ambree		
Adelhardt økologisk saft		32,-
- Hyldeblomst		
- Tranebær		
- Hindbær		
- Solbær		
Sodavand		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Carlsberg Sport, Danskvand	lille 32,-	stor 42,-