



UNDER SEJLET

CAFE & RESTAURANT

Velkommen til Restaurant Under Sejlet

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

Placeringen på stranden fås ikke meget bedre.
Lige meget om det er en lun sommer, hvor børnene kan lege på stranden.
En frostklar vinteraften, hvor havet er spejlblankt.
Så er der altid en fantastisk udsigt og altid noget at se på. Dette kombineret med fantastisk mad og hyggeligt værtskab, giver en unik mulighed for en god oplevelse eller fantastisk ramme om Jeres næste fest.

Hjertelig velkommen

Fra alle os på
Under Sejlet

Åbningstider

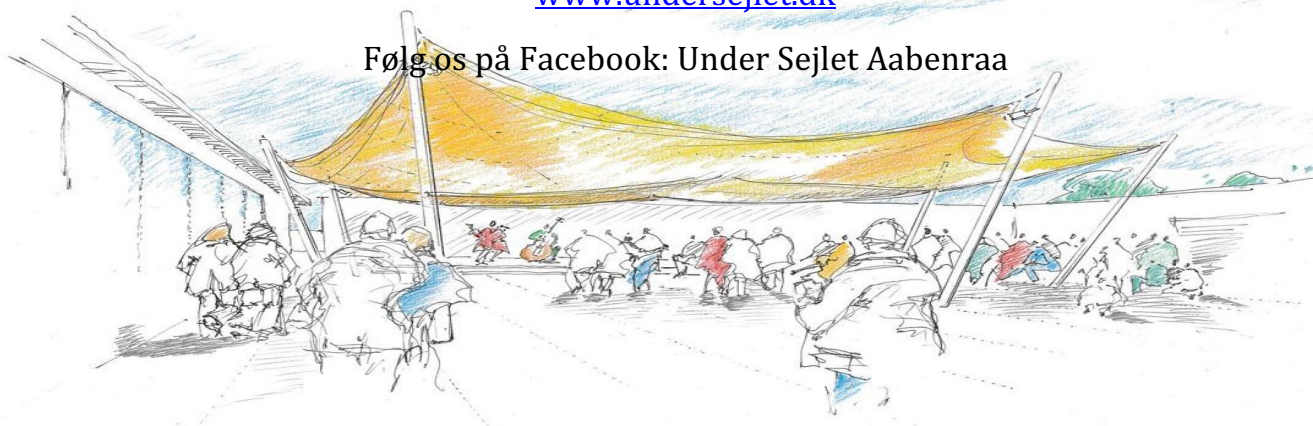
Tirsdag – Torsdag kl. 12.00 – 21.00
Fredag – Lørdag kl. 12.00 – 22.00
Søndag kl. 10.00 – 20.00
Brunch buffet fra kl.10-12

Køkkenet lukker ½ time før lukketid

Se efter  mærket for vegetariske/veganske retter

Bordreservation kan med fordel foretages på vores hjemmeside
www.undersejlet.dk

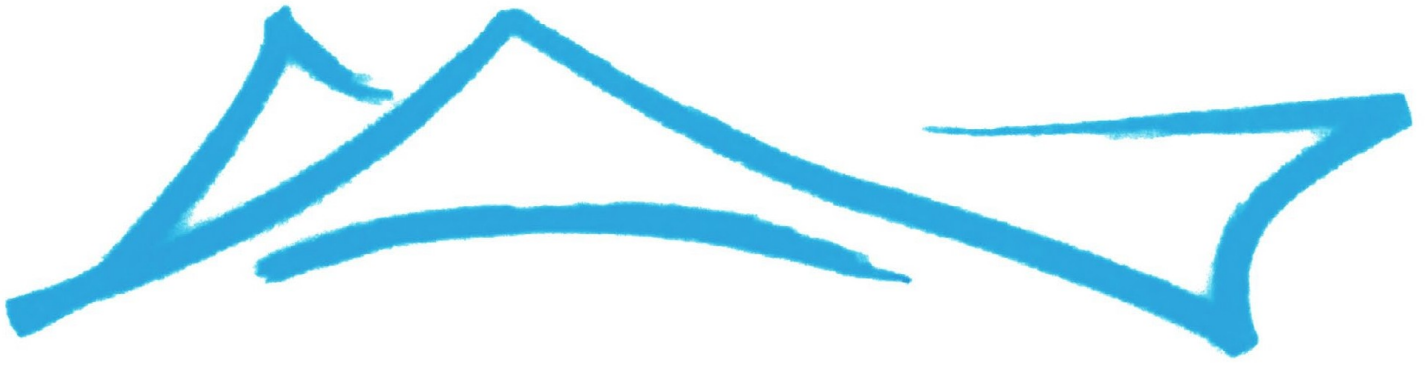
Følg os på Facebook: Under Sejlet Aabenraa





Frokost retter 12-17

Klassisk burger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, thousand island-dressing)	110,-
BBQ-burger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, BBQ-dressing)	110,-
Kyllingeburger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, thousand island-dressing)	110,-
 Vegetar burger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, thousand island-dressing)	110,-
Pariserbøf (Bøf med brød, salat, rødbeder, løg, peberrod, kapers og æggeblomme)	99,-
Sejlets berømte stjernesked (Pandestegt paneret fiskefilet og pocheret fiskefilet, lagt på toast med salat, dressing, røget laks og rejer)	129,-
Kylling/karry sandwich med fritter (Salat, tomater, agurker, bacon)	130,-
BBQ-steak sandwich med fritter (Salat, grillet peber, svampe, karamelliserede løg, syltet agurk, ristet sesam, senneps emulsion)	135,-
Tapas platte (Lufttørret skinke, øl pølse, rejer, artiskokker, soltørrede tomater, oliven, pesto og paprika med flødeost)	125,-
Penne Carbonara (Pasta med flødesovs og bacon)	110,-
Penne Bolognaise (Pasta med kødsovs)	110,-
Nachos med kylling & cheddar (Nachos med kylling, salsa og smeltet cheddarost, serveret med cremefraiche)	85,-
3 stk smørrebrød (1 stykke med roastbeef. 1 stykke med æggemousse & rejer. 1 stykke med rullepølse)	85,-



Dinner for two

Stor saftig steg af det møreste oksekød.
Serveres med rodfrugter, rødvinssauce
og ovnstegte kartofler

Serveres på skifferplade og i skåle

Spis sammen 2 personer 320,-

Sejlets 3 retters menu

Forret:

Varmrøget laks på sprød salat med pikant urtedressing

Hovedret:

Langtidsstegt okseinderlår lagt på ærtepure
serveret med bagte rødbeder, svampe & pommes Anna
hertil rødvinssauce

Dessert:

Vanilje panna cotta med sukkersyltede bær

2 retter 248,-

3 retter 299,-

Tilbud på glas vin ved 3 retter

Serveres til forret: Velvet Lake White


Serveres til hovedretten: Cielo E Terra" Appassionatamente Rosso, Veneto

Serveres til desserten: Opera Prima Sweet White

Pris 115,-/ person




Café Retter

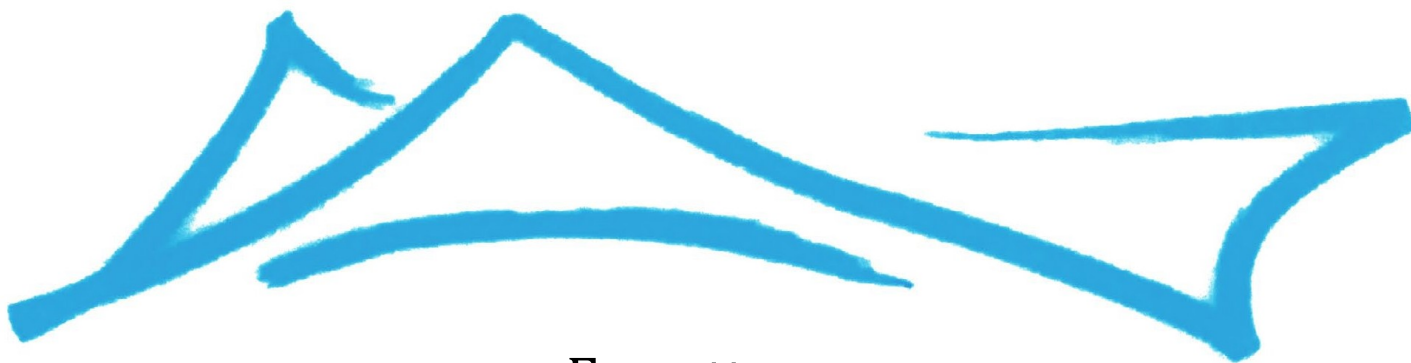
Klassisk burger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, thousand island-dressing)	110,-
BBQ-burger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, BBQ-dressing)	110,-
Kyllingeburger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, thousand island-dressing)	110,-
 Vegetar burger med fritter (Salat, tomater, agurker, syltede agurker, løg, thousand island-dressing)	110,-
Sejlets berømte stjerneskud (Pandestegt paneret fiskefilet og pocheret fiskefilet, lagt på toast med salat, dressing, røget laks og rejer)	129,-

Børnemenü

Børneburger med fritter	55,-
2 pølser med fritter	55,-
Pasta penne med kødsauce	55,-
Fiskefilet med fritter	55,-
Pommes med ketchup	35,-
Børne is	45,-

Salat som hovedret

Vores cæsarsalat (Sprød salat med stegt kylling, brødcroutoner, parmesan og cæsar dressing)	89,-
Salat med rejer & guacamole (Salat med tomat, rejer og guacamole)	89,-
 Sejlets græske salat (Salat med feta, oliven, tomat, rødløg, grillede aubergine, grønne bønner og tzatziki) (Vi laver den gerne i en vegansk udgave med tofu og vinaigrette)	89,-
Rodfrugt salat (Rustik salat med bagte rodfrugter, ristede cashewnødder og lufttørret skinke)	89,-



Forretter

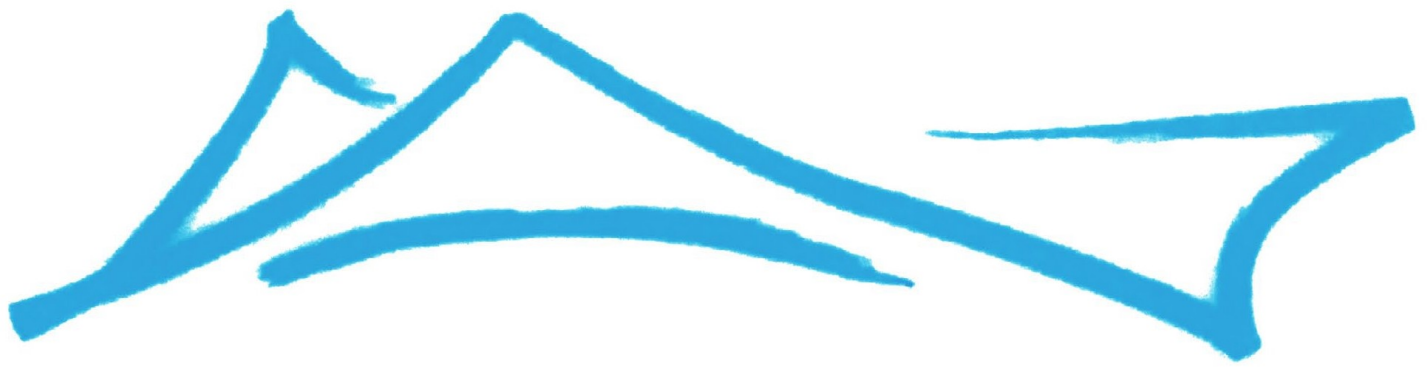
Varmrøget laks (Røget laks på sprød salat med pikant urtedressing)	89,-
Gammeldags rejecocktail (Sprød salat, rejer, kaviar og den klassiske røde dressing)	89,-
Vores cæsarsalat (Sprød salat med stegt kylling, brødcroutoner, parmesan og cæsar dressing)	69,-
Lakseroulade (Bagt roulade af røget laks og rejer på spæd salat med avokadomos og dild dressing)	89,-
Grønskallede muslinger (Hvidvins dampet, garneret med urter og smør crumble)	75,-

Hovedretter

Rosastegt oksesteg (Serveret med kartofler, grøntsager, og rødvinsauce)	179,-
Nutaaq torsk fra Grønland (Ovnbagt torsk serveret med kartofler, grøntsager og hvidvinsauce)	199,-
Filet af Gastro kalv* 200 g (Mør steak af kalvefilet, serveret med kartofler, grøntsager og pebersauce)	189,-
Dansk kyllingebryst (Kyllingebryst serveret med kartofler, grøntsager og svampesauce)	159,-
Gourmet burger (Lækker burger med sliced oksesteg, salat, surt, pesto, løg, BBQ-dressing og fritter)	159,-
Mørbradgryde (Hjemmelavet svinemørbradgryde serveret med kartoffelmos og rødbeder)	119,-
 Kikærtebøf med kokosmælk og rosmarin olie (Toppet med syltede svampe, sennepsfrø og avokado mousse)	139,-

* Gastro kalv er måske noget af det bedste kalvekød du kan få!

Kalvene er opdrættet af udvalgte danske landmænd, med ekstra fokus på dyrevelfærd. De går frit, har adgang til arealer med dybstrøelse og har ekstra plads. Kalvene går hos en "amme-tante" og bliver derfor fedet op på råmælk. Kødet, som kommer fra kødkvæg, er kendetegnet ved en dejlig mild smag, enestående mørhed og en uovertruffen spisekvalitet.



Desserter & kage

Creme brûlée	69,-
Klassisk dansk æblekage	69,-
Vanilje panna cotta med syltede bær	59,-
Pandekage med chokoladesovs	49,-
Pandekage med chokoladesovs og is	65,-
Dagens kage	49,-
Gulerodskage	49,-
Kaffe & Kage Tilbud (14:00-16:00)	55,-

Snack's

Snack kurv	45,-
Peanuts	20,-
Nachos med kylling & cheddar	85,-

Søndage på Under Sejlet

Søndag er lidt speciel på Under Sejlet, det er ugens sidste dag og vi synes den skal bruges til at lade op til den kommende uge. Vi åbner den dag et par timer tidligere og byder på:

Kl. 10.00 - 12.00 Vores store brunch buffet **149,-**

Børn til og med 12 år halv pris.
Børn til og med 3 år gratis

Kl. 11.45 Brunch "To good to go" **70,-**

Vores brunch buffet er altid godt fyldt op med lækkerier, men det er jo synd, at smide alt det overskydende mad ud, bare fordi klokken bliver 12.00

Derfor har vi denne special pris på brunch buffet fra kl. 11.45.

Buffeten bliver ikke fyldt mere op, men til gengæld er de resterende varme og kolde drikke også med i prisen.

En gang imellem bliver buffeten pakket sammen inden kl 12.00

Vores søndage er altid godt besøgt, så det er en god ide at reservere bord i forvejen.



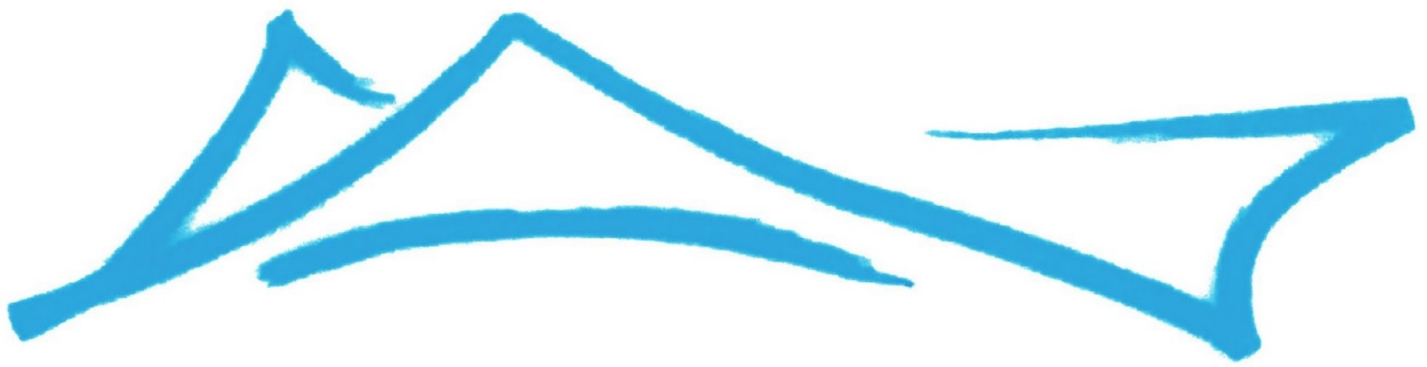
Kolde drikke

(Vi støtter lokalt og **FUGLSANG** bryggeriet fra Haderslev er derfor primær leverandør af øl og sodavand)

Fadøl fra Fuglsang Pilsner eller Blackbird	lille 38,-	stor 48,-
Sodavand fra Fuglsang Cola, Cola Light, Appelsin, Sport, Lemon, eller Danskvand	lille 32,-	stor 42,-
Special øl på flaske		
Heineken		46,-
Heineken 0.0% (39kr)		39,-
Corona Extra		46,-
Brygmesterens APA (Fuglsang)		55,-
Brygmesterens HVEDE (Fuglsang)		55,-
Brygmesterens PORTER (Fuglsang)		55,-
Butler's isthe -Hyldeblomst -Rabarber & Hindbær	lille 32,-	stor 42,-
Red Bull		30,-
Cocktails		
-Aperol Spritz (Aperol og mousserende vin)		65,-
-Mojito (5 cl rom, lime både, rørsukker, mynteblade og danskvand)		65,-
-Hugo (Mousserende vin, hyldeblomst, lime både, mynteblade og danskvand)		65,-
-Sex One The Beach (5 cl vodka, appelsinjuice, tranebærjuice og grenadine)		65,-
-Gin & Tonic		60,-
-Rom & Cola		60,-
-Vodka & Red Bull		60,-

Varme drikke

Lavazza kaffe	25,-
The fra Carstensens tehandel	25,-
Caffe Latte / Cappuccino	39,-
Varm kakao	30,-
Irish Coffee	60,-



Velkomstdrinks

Sejlets Aperol Spritz	65,-
Gin & Tonic	60,-

Sejlets mousserende velkomstdrink	Glas 30,-
Frisk og let mousserende hvidvin, tilsat frugtige bær	

Bobler

Frankrig	1/1 fl.
Louis Perdrier Demi Sec	195,-
Farven er lys gul med et let grønt skær. Smagen er frisk, frugtig og med millioner af fine bobler. Et elegant glas til festlige lejligheder.	

Royal Ackerman, Crémant de Loire, Brut	285,-
Farven er lys gylden 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	Glas	1/1 fl.
L óstal Rose	45,-	225,-
Fik 90 points af "WineEnthusiast" i 2017. En blanding af 50% Syrah og 50% Grenache giver denne rosé en delikat aroma af blomster, hindbær, melon og umoden guava.		

L óstal Rose (Magnum 1,5L)	395,-
Fik 90 points af "WineEnthusiast" i 2017. En blanding af 50% Syrah og 50% Grenache giver denne rosé en delikat aroma af blomster, hindbær, melon og umoden guava.	



Hvidvin

<u>Australien</u>	Glas	1/1 fl.
Velvet Lake White	45,-	189,-

Farven er lys halm med grønne nuancer, denne vins aroma omfatter citron/lime noter, kombineret med appelsinskind, honning og ananas. En let vin med medium fylde og generøse tropiske frugter.

<u>New Zealand</u>	Glas	1/1 fl.
Waterfall Bay Sauvignon Blanc (Vores Anbefaling)	55,-	278,-

Frisk og livlig Sauvignon Blanc med en skarp surhed suppleret med en generøs smag af tropiske frugter og urter. En flot og fyldig hvidvin der aldrig skuffer.

<u>Sydafrika</u>		1/1 fl.
Boschendal, The Pavillion, Chenin Blanc		239,-

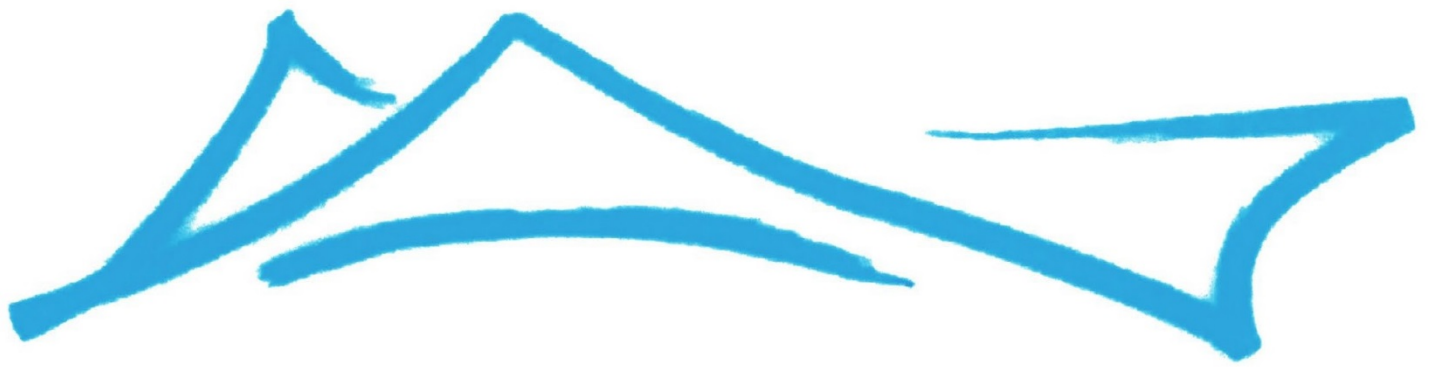
Denne delikate hvidvin udviser en sand eksplosion af frugtagtige smagsnuancer, såsom melon, kiwi og pære Efterfulgt af et strejf af krydderier. De perfekte afbalancerede smagsnuancer giver vinen en god harmoni og længde. Vinen udviser en særdeles delikat friskhed gennem hele nydelsen

<u>Tyskland</u>		1/1 fl.
August Kessler Riesling 2012		299,-

Denne vin har alle de klassiske noter man forbinder med en rigtig Riesling. Meget frugtagtig i duft, smag og har en stærk færd af mineral. En meget afbalanceret vin fra anerkendte August Kessler.

<u>Argentina</u>	Glas	1/1 fl.
Gaucho Chardonnay	45,-	195,-

Det er en lys, men frugtlig blanding med hints af pære og bær, som er en dejlig blanding til lette retter og fisk.



Rødvin

<u>Italien</u>	Glas	1/1 fl.
Castellani Primitivo 2015	45,-	189,-
Denne Primitivo fik en sølv medalje ved AWC i 2015. Primitivo er en drue kendt for mørke, fyldige og koncentrerede vine, generøst skænket med aromaer af røde frugter.		
"Cielo E Terra" Appassionatamente Rosso, Veneto 2015 (Vores anbefaling)	55,-	295,-
Appassionatamente er lavet på en sammensætning af Merlot, Corvina og Sangiovese, som varierer efter årgang. Resultatet er en meget sammensat, harmonisk og sødmefuld vin, som både har druernes frugtkarakter og en "fed", velouragtig stil, som er klassisk for Appassimento-vine.		
3 Passo Rosso, Cielo Terra Puglien (Økologisk vin)		325,-
Fremstillet på Økologiske Negroamaro druer fra hele Italien. Vinen lagres på fade i 6 mdr. inden tapning. Farven er intens mørk rød. Duften og smagen er frugtfuld og intens, med toner af modne bær og frugter.		

<u>Tyskland</u>		1/1 fl.
August Kessler, Pinot Noir 2014		325,-
Denne vin er produceret af 100% Pinot Noir druer, der er dyrket i Pfalz-området i Tyskland. Det er en rigtig flot rødvin, med flot farve, delikat duft af hindbær, jordbær og kirsebær samt en lang og behagelig eftersmag.		

Dessert vin

<u>Italien</u>		1/1 fl.
Moscato, Uvello Dolce		199,-
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.		
Spanien	Glas	1/1 fl.
Opera Prima Sweet White	(Vi anbefaler)	35,- 169,-
Blomstret og sød duft, rund fylde i munden. Behagelig smagspakke af tropisk frugt som ikke fornærmer nogen. Afslutter rent og nemt.		