

JØRGENSENS
HOTEL

BYENS



HOTEL

EST 1744

EYDES



Alle dage 12.00-15.30

EYDES MORGENMAD

Alle dage 6.30-9.30 / Lørdag og søndag 6.30-10.30

Jørgensens morgenbord 145
Med friskbagte boller og brød, æg, oste fra Grand Fromage, pølser fra Bjerre og meget mere.
Inkl. kaffe, te og most. *Spørg din tjener.*

FROKOSTANRETNING 185

Sild med karrysalat, fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon, tartelet med høns i asparges og 2 slags oste med garniture.

SMØRREBRØD

Kryddersild 85
Med kapers, løg og dild.

Marineret sild 85
Med karrysalat, brændt smilende landæg og rødløg.

Koldrøget laks 95
Med æg royal, dildemulsion, radisecrudité og purløg.

Håndpillede rejer 95
Med mayo rørt på spejlæg. Hertil citron, dild og grillet brød.

Sprødstegt rødspættefilet 85
Med citron, remoulade eller tartarsauce.

Hønsesalat 85
Af kylling fra Rokkedahl. Med sprød tørsaltet bacon og karse.

Roastbeef 80
Med friterede løg, pickles og peberrod.

Friskhakket tatar 125
Med dijonsennep, karse, syltede perleløg, friteret æggeblomme, trøffelmayo og kartoffelchips.

Avocado og pocheret æg 80
Med syltede rødløg, dildemulsion og karse.

Kartoffelmad 85
Med trøffelmayo, dansk spegeskinke og purløg.

VARME RETTER

Klassisk pariserbøf 165
Med pickles, rødbeder, æggeblomme, rødløg, kapers og friskrevet peberrod.

Wienerschnitzel af dansk kalv 225
Med brasede kartofler, ærter, dreng og brunet smør.

Fish and chips 155
Sprødstegt kulmule med grillet citron, sprøde pommes frites og tartarsauce.

Hotelchefens natmad 135
Cowboytoast i nye klæder.

Friskbagte tarteletter 150
Med høns i asparges, sprødt kyllingeskind og finthakket persille.

Dagens veganske ret
Spørg din tjener.

Dagens salat
Se på tavlen eller spørg din tjener.

OSTE & DESSERTER

Friteret camembert fra Normandiet 85
Med hengemte solbær.

4 gode danske oste fra Grand Fromage 105
Med sødt, salt og sprødt.

Horsenskage 55
Mandel og pistaciekage, sød og luftig honning-creme, syltet frugt og chokolade.

Hjemmelavet vanilleis 85
Med sauce af Valrhona chokolade.

3 søde til kaffen 55

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.

EYDES



AFTEN

Alle dage 17.00-21.30

SNACKS

Det salte mix 65
Med ristede cashews, puffedede svær og sprøde krydrede potatoskins.

Ristet pølse fra Bjerre 55
Fyldt med sæsonens krydderurter.

Friterede jomfruhummerhaler 75
Med spicy chutney af danske rødder.

CAVIAR

Vælg mellem:

15 gram Baerii Caviar Dagspris
15 gram White Sturgeon Dagspris

ØSTERS

Hollandske østers 6 stk. 150
Serveres med citron og vinagrette.

Et glas bobler og 2 østers 125

FORRETTER

Pocheret dansk landæg 95
På smørstegt brioche, cremet spinat og hollandaise.

Koldrøget laks 115
Med dildemulsion, ristede boghvedekerner, syrnet fløde og sprøde salater.

Friskhakket tatar 125
Med dijonsennep, karse, friteret æggeblomme, syltede perleløg og sprøde kartoffelchips.

Carpaccio 125
Af dansk gravad kalv. Med stegte og syltede bøgehatte, crumble af Unika Gammel knas, ristet nøddeolie og skarpe urter.

Fyldig hummerbisque 145
Med hummerravioli, jordskokkemüsli og purløg.

Alle retter tilbydes i børnestørrelse – halv størrelse og halv pris. Spørg din tjener.

HOVEDRETTER

Dagens friske fangst Dagspris
Spørg din tjener eller se på tavlen.

Fish and chips 155
Sprødstegt kulmule med grillet citron, sprøde pommes frites og tartarsauce.

Bøf af dansk oksehøjreb (250g) 295
Med forårsgrønt, sauce bearnaise og sprøde pommes frites.

Friskhakket tatar 225
Med dijonsennep, karse, friteret æggeblomme, trøffelmayo, syltede perleløg, sauce bearnaise og sprøde pommes frites.

Wienerschnitzel 225
Af dansk kalv. Med brasede kartofler, ærter, dreng og brunet smør.

Friskbagte tarteletter 150
Med høns i asparges, sprødt kyllingeskind og finthakket persille

OSTE & DESSERTER

Friteret camembert fra Normandiet 85
Med hengemte solbær.

4 gode danske oste fra Grand Fromage 105
Med sødt, salt og sprødt.

Klassisk crème brûlée med vanille 85

Hjemmelavet vanilleis 85
Med sauce af Valrhona chokolade.

Citrontærte 105
Sprød mørdejsbund, lemoncurd, brændt marengs, sprøde kys og ylletesorbet.

3 søde til kaffen 55

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.