

## SNACKS

Røgede mandler	45
2 slags spanske oliven	50
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavsost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruummer med spicy skaldyrsmayo	75
Puffede kyllingsnacks med urtemayo	50
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Vandbakkelser med friskostcreme, syltet grønt, og lufttørret skinke	65

## FROKOSTKLASSIKERE

<b>Eydes smørrebrødsbræt</b>	<b>185</b>
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
<b>Håndpillede rejer</b>	<b>135</b>
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
<b>Pandestegte rødspættefileter</b>	<b>135</b>
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild. <i>Tilkøb af rejer 25.- serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	
<b>Hønsesalat</b>	<b>115</b>
Med sprød bacon, syltede rødløg og karse. Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
<b>Pariserbøf</b>	<b>185</b>
200 g bøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	

## LIVRETTER

<b>Rørt tatar af okseinderlår</b>	<b>225</b>
Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter og aioli. <i>Friskhakked på bestilling. (Signaturret)</i>	
<b>Eydes burger</b>	<b>185</b>
200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, relish på syltede grønne tomater, cheddar og sprøde løg. <i>Serveres med grove fritter og aioli. (Signaturret)</i>	
<b>Grillet carpaccio</b>	<b>175</b>
Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, balsamico glace, persillevinaigrette og smørstegte croutoner. <i>Anbefales med vores grove trøffelritter.</i>	
<b>Cæsarsalat</b>	<b>150</b>
Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
<b>Eydes Pie</b>	<b>165</b>
Sprød butterdej med frikassé på confiterede kyllingelår og sæsonens grøntsager, tyttebær, og syrlig salat. <i>(Signaturret)</i>	
<b>Moules Frites</b>	<b>175</b>
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesauce. Serveret med grove fritter og aioli.	
<b>Fish 'N' Chips</b>	<b>165</b>
Af sprødstegt lange, med grillet citron og tartarsauce.	
<b>Ravioli</b>	<b>195</b>
Fylt med ricotta og røgede mandler, med glacerede artiskokker og vallesauce. <i>(vegetarisk)</i>	

*I menukortet har vi markeret vores signaturretter, som er selve essensen af Jørgensens Hotel.  
Velbekomme!*

**BØRNERETTER**

- Eydes børneburger** 125  
Frisk agurk og hjertesalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.
- Pandestegt rødspættefilet** 110  
Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron og remoulade.

**OST & DESSERTER**

- 3 stk. fyldte chokolader** 35  
Hjemmelavet af vores egen chokolatier.  
*(Signaturret)*
- Europæiske oste** 145  
3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.
- Mille-feuille** 105  
Med danske rabarber, friskostcreme med lime og sorbet på yoghurt, ingefær og lime.
- Jordbærtærte** 110  
Serveret med vaniljecreme og estragonis.
- Citronmousse** 95  
Serveret med kærnemælkssorbet og knust kammerjunkere.



## SAFT &amp; SODAVAND

Sodavand 0.40 L	54
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk	40
Vælg mellem: Appelsin, hindbær og hyldebrus.	
Saft fra Antons i Juelsminde	40
Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	
Thoreau vand ad libitum pr. person	25
<i>Med/uden brus.</i>	

## FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	65
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	65
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	75
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	75
Grimbergen Double 6,5% 0.50 L	75
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	70

## UDVALGTE COCKTAILS

Sweet 1744	105
Gin og tonic	110
<i>Med Eydes gin</i>	
Espresso martini	110

## KAFFE

Kaffe pr. pers.	35
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	35
Espresso	30
Cappuccino	45
Cafe latte	45
Iskaffe	55
Sirup i kaffen	5
<i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	
Ronnefeldt te	35
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	
Chai Latte	55
Varm kakao med flødeskum	55

## JØRGENSENS TASTINGMENU

4 mindre cocktails  
 Favola - Dirty Shirley  
 Italicus Moderna - Bartender's Choice  
 195  
 (skal bestilles af minimum 2 prs)

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

## VINE PÅ GLAS OG FLASKE

## HVIDVINE GL./FL.

2022, SJ Montigny Riesling Trocken, 85/425  
Weingut In den Zehn Morgen,  
Nahe, Tyskland (Ø)

2022, Sancerre Caillottes, 95/525  
Vinoble Dauny, Loire, Frankrig

2022, Grüner Veltliner Wagram, 85/425  
Weinbergshof Fritsch, Wagram,  
Østrig

2021, Chardonnay Castoro, 125/625  
Castoro Cellars, Paso Roble AVA,  
USA

## RØDVINE GL./FL.

2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350  
Tempranillo, La Mancha, Spanien

2018, Montecucco Rosso Riserva, DOC, 85/450  
Castello di Collemassari, Toscana,  
Italien, (Ø)

2020, Domaine de la Mordorée, 95/475  
Côtes du Rhône, Frankrig

2021, Weingut Heinrich, Pinot Noir, 110/550  
Burgenland, Østrig (Ø)

2018, Château Odilon, Baron Benjamin 115/595  
de Rothschild, Haut-Medoc, Bordeaux,  
Frankrig

## CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V. Husets Prosecco, Italien 75/425

N.V. Husets Champagne, 110/650  
Champagne, Frankrig

## ROSÉVINE GL./FL.

Husets rosé, 80/395

## SØDE VINE GL./FL.

2021, Moscato D'Asti sourgal, 70/375  
Piemonte, Italien, (Ø)

N.V. Fonseca, BIN 27, Douro, Portugal 85/495

2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese, 80/395  
Rheinhessen, Tyskland, (Ø)

*Spørg din tjener efter vinkortet.*

*Der tages forbehold for udsolgte vine samt ændringer af priser og årgange.*



## SNACKS

Røgede mandler	45
2 slags spanske oliven	50
Friteret jomfruummer med spicy skaldyrsmayo	75
Puffede kyllingsnacks med urtemayo	50
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Vandbakkelser med friskostcreme, syltet grønt, og lufttørret skinke	65

## SÆSONMENU

## Forret

**Danske hvide asparges\***

Serveret med krebsehaler, saltet agurk, radise, citronconfit og blanquette på brunet smør.

## Mellemeret

**Pocheret æg**

Serveret med grønne asparges, sprødt brød og vallesauce. *(vegetarisk)*

## Hovedret

**Bavette af dansk okse\***

Serveret med ramsløgspuré, kartoffelkroket, madagascarpesauce, samt nye løg og gulerødder.

## Dessert

**Mille-feuille**

Med danske rabarber, friskostcreme med lime og sorbet på yoghurt, ingefær og lime.

3 retter 425\* / 4 retter 495

Eydes vinmenu 3 glas 325\* / 4 glas 395

## FORRETTER

**Danske hvide asparges** 115  
Serveret med krebsehaler, saltet agurk, radise, citronconfit og blanquette på brunet smør.

**Pocheret æg** 105  
Serveret med grønne asparges, sprødt brød og vallesauce. *(vegetarisk)*

**Rørt tatar af okseinderlår** 145  
Serveret med Eydes tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater og sprøde chips. *Friskhakket på bestilling.*

**Grillet carpaccio** 165  
Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, balsamico glace, persillevinaigrette og smørstegte croutoner.

## HOVEDRETTER

**Bavette af dansk okse** 285  
Med ramsløgspuré, kartoffelkroket, madagascarpesauce, samt nye løg og gulrødder.

**Hel pandestegt rødspætte** 275  
Blanquette på brunet smør, sæsonens grøntsager og kartofler.

**Moules Frites** 175  
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesauce. Serveret med grove fritter og aioli.

**Ravioli** 195  
Fylt med ricotta og røgede mandler, med glacerede artiskokker og vallesauce. *(vegetarisk)*

**Rørt tatar af okseinderlår** 225  
Med Eydes tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter og Aioli. *Friskhakket på bestilling. (Signaturret)*

**Ribeye steak (250 g)** 325  
Serveret med stegt hjertesalat og bagte tomater, grove fritter og friskrørt bearnaise.

## OST &amp; DESSERTER

<b>Mille-feuille</b>	<b>105</b>
Med danske rabarber, friskostcreme med lime og sorbet på yoghurt, ingefær og lime.	
<b>Jordbærtærte</b>	<b>110</b>
Serveret med vaniljecreme og estragonis.	
<b>Citronmousse</b>	<b>95</b>
Serveret med kærnemælkssorbet og knuste kammerjunkere.	
<b>3 stk. fyldte chokolader</b>	<b>35</b>
Hjemmelavet af vores egen chocolatier. <i>(Signaturret)</i>	
<b>Europæiske oste</b>	<b>145</b>
3 europæiske oste med salt, sødt og sprødt.	

## TERASSENS FAVORITTER

<b>Eydes burger</b>	<b>185</b>
200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, relish på syltede grønne tomater, cheddar og sprøde løg. <i>(Serveres med grove fritter og aioli)</i>	
<b>Fish 'N' Chips</b>	<b>165</b>
Af sprødstegt lange, med grillet citron og tartarsauce.	
<b>Cæsarsalat</b>	<b>150</b>
Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
<b>Moules Frites</b>	<b>175</b>
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesauce. Serveret med grove fritter og aioli.	

## SAFT &amp; SODAVAND

Sodavand 0.40 L	54
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk	40
Vælg mellem: Appelsin, hindbær og hyldebrus.	
Saft fra Antons i Juelsminde	40
Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	
Thoreau vand ad libitum pr. person	25
<i>Med/uden brus.</i>	

## FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	65
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	65
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	75
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	75
Grimbergen Double 6,5% 0.50 L	75
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	70

## UDVALGTE COCKTAILS

Sweet 1744	105
Gin og tonic	110
<i>Med Eydes gin</i>	
Espresso martini	110

## KAFFE

Kaffe pr. pers.	35
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	35
Espresso	30
Cappuccino	45
Cafe latte	45
Iskaffe	55
Sirup i kaffen	5
<i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	
Ronnefeldt te	35
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	
Chai Latte	55
Varm kakao med flødeskum	55

## JØRGENSENS TASTINGMENU

*4 mindre cocktails*

Favola - Dirty Shirley

Italicus Moderna - Bartender's Choice

195

(skal bestilles af minimum 2 prs)

## VINE PÅ GLAS OG FLASKE

## HVIDVINE GL./FL.

2022, SJ Montigny Riesling Trocken, 85/425  
Weingut In den Zehn Morgen,  
Nahe, Tyskland (Ø)

2022, Sancerre Caillottes, 95/525  
Vinoble Dauny, Loire, Frankrig

2022, Grüner Veltliner Wagram, 85/425  
Weinbergshof Fritsch,  
Wagram, Østrig

2021, Chardonnay Castoro, 125/625  
Castoro Cellars, Paso Roble AVA,  
USA

## RØDVINE GL./FL.

2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350  
Tempranillo, La Mancha, Spanien

2018, Montecucco Rosso Riserva, DOC, 85/450  
Castello di Collemassari, Toscana,  
Italien, (Ø)

2020, Domaine de la Mordorée, 95/475  
Côtes du Rhône, Frankrig

2021, Weingut Heinrich, Pinot Noir, 110/550  
Burgenland, Østrig (Ø)

2018, Chateau Odilon, Baron Benjamin 115/595  
de Rothschild, Bordeaux, Frankrig

## CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V. Husets Prosecco, Italien 75/425

N.V. Husets Champagne, 110/650  
Champagne, Frankrig

## ROSÉVINE GL./FL.

Husets rosé, 80/395

## SØDE VINE GL./FL.

2021, Moscato D'Asti sourgal, 70/375  
Piemonte, Italien, (Ø)

N.V. Fonseca, BIN 27, Douro, Portugal 85/495

2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese, 80/400  
Rheinhessen, Tyskland, (Ø)

*Spørg din tjener efter vinkortet.*

*Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.*

