

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavsost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Puffede kyllingsnacks med urtemayo	50
Baerii caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med creme fraiche, finthakket rødløg og dild.	265

FROKOSTKLASSIKERE

Eydes smørrebrødsbræt Sprødstegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	175
Koldrøget færøsk laks Serveret på friskbagt surdejsbrød med lun røræg, purløg og radiser.	125
Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	135
Pandestegte rødspættefileter Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	115
Stegt kalvelever Serveret på hjemmebagt rugbrød med bløde løg, stegte æbler og syltede agurker.	145
Hønsesalat med bacon fra Bjerre Serveret på friskbagt surdejsbrød.	115
Pariserbøf Med 200 g. bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	165

I kortet har vi markeret vores signaturretter, som er selve essensen af Jørgensens Hotel. Det er retter, store som små, vi er særligt kendt for, og som du altid kan finde på kortet. Velbekomme!

LIVRETTER

Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo, ramsløgskapers og sprøde chips. (Signaturret)	225
Klassisk 'New Haven' burger Med 200 g. bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli. (Signaturret)	165
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	150
Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. Med kylling +kr. 50	95
Vores bøfsandwich Med 200 g. bøf fra Kildegaarden, bløde løg, brun sovs, remoulade, friterede løgringe, hjemmesyltede rødbeder og agurker. Serveret i blød briochebolle.	150
Wienerschnitzel Af kalv, med brasede kartofler, ærter, smørsauce og dreng.	225
Vegetarisk filopakke Fylt med "ratatouille" hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	175

BØRNERETTER

'New Haven' burger i børnehøjde 125
Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche-
bolle med grove fritter, mayo og ketchup.
(Signaturret)

Sprødstegt rødspættefilet 110
Serveret med sæsonens sprøde salater,
grove fritter, citron og remoulade.

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader 45
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.
(Signaturret)

Eydes kringle 65
Friskbagt med remonce.
(Signaturret)

Chocolate chip cookie skillet 95
Friskbagt cookie med saltet karamelis.

Lemon pie 95
Sprød mørdejsbund, cremet og syrlig
citroncreme, brændt marengs og syltet citron.

Honningis 110
Dansk honningis med chokolade/mandelkage,
ristet mandelcreme og honningtulle.

Danske oste 145
4 lækre danske og lokale oste med sødt,
salt og sprødt.

KAFFE

Kaffe pr. pers. 30
Med opfyldning.

Americano 30

Espresso 25

Cappuccino 40

Cafe latte 40

Iskaffe 50

Ekstra skud espresso 10

Sirup i kaffen 5

Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.

Ronnefeldt te 35

Spørg din tjener for udvalg.

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L 48

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 0.75 L 35

Med/uden brus.

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L 60

Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L 60

Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L 70

Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L 70

Grimbergen Double 6,5% 0.50 L 70

Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L 70

Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L 70

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. Gebysatsen vil afhænge af typen af betalings-
kort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at
alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

VINE PÅ GLAS OG FLASKE

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V. Husets Cava, Spanien 75/425

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

HVIDVINE GL./FL.

2021, Weingut Sattlerhof, Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC, Østrig (Ø) 70/375

2020, Fernand Engel, Riesling Reserve, Alsace, Frankrig (Ø) 85/425

2020, AUZELLS, Tomas Cusine, Catalonien, Spanien (Ø) 95/475

2020, Weingut Stefan Bietighöfer, Chardonnay Reserve, Pfalz, Tyskland (Ø) 125/625

ROSÉVINE GL./FL.

2020, Markus Molitor Rosé Mosel, Tyskland 75/375

RØDVINE GL./FL.

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

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

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

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

2018, Château de la Commanderie Bordeaux, Frankrig 115/575

SØDE VINE

GL./FL.

2020, Agricola Brandini, Moscato D'Asti, Piemonte, Italien, (Ø) 70/375

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

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

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.



SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavssost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Puffede kyllingsnacks med urtemayo	50
Eydes velkomst 1 glas Champagne og dagens snack.	145
Baerii Caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med fed creme fraiche, finthakkede rødløg og dild.	265

SÆSONMENU

Forret

Ceviche af Vesterhavstorsk*
Med verde puro olivenolie, citronconfit og radisespirer.

Mellemret

Bagt havtaske i urtecrust
Med sauteret porre og muslingesauce med citrongræs og purløg.

Hovedret

Krogmodnet dansk okse*
Med friteret palmekål, syltede løg, pommes anna samt sauce mystique med hengemte ribs.

Dessert

Honningis*
Dansk honningis med chokolade/mandelkage, ristet mandelcreme og honningtuille.

3 retter 395* / 4 retter 475

Eydes vinmenu
3 glas 325* / 4 glas 395

FORRETTER

Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo, ramsløgskapers og sprøde chips. <i>(Signaturret)</i>	145
Ceviche af Vesterhavstorsk Med verde puro olivenolie, citronconfit og radisespirer.	125
Bagt havtaske i urtecrust Med sauteret porre og muslingesauce med citrongræs og purløg.	145
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	150

HOVEDRETTER

Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo, ramsløgskapers og sprøde chips. <i>(Signaturret)</i>	225
Wienerschnitzel Af kalv, med brasede kartofler, ærter, smørsauce og dreng.	225
Hummerfarseret skærising Serveret med stegt palmekål, crudité af rosenkål, safransauce og perlebygotto med dild og selleri.	265
Krogmodnet dansk okse Med friteret palmekål, syltede løg, pommes anna samt sauce mystique med hengemte ribs.	265
Vegetarisk filopakke Fylt med "ratatouille", hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	175
Ribeye steak (250 g.) Serveret med sæsonens sprøde salater, grove fritter og friskrørt bearnaise.	325

*I kortet har vi markeret vores signaturretter,
som er selve essensen af Jørgensens Hotel.
Det er retter, store som små, vi er særligt kendt
for, og som du altid kan finde på kortet.
Velbekomme!*

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader	45
Hjemmelavet af vores egen chocolatier. (Signaturret)	
Chocolate chip cookie skillet	95
Friskbagt cookie med saltet karamelis.	
Lemon pie	95
Sprød mørdejsbund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	
Honningis	110
Dansk honningis med chokolade/mandelkage, ristet mandelcreme og honningtulle.	
Danske oste	145
4 lækre danske og lokale oste med sødt, salt og sprødt.	

KAFFE

Kaffe pr. pers.	30
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Iskaffe	50
Ekstra skud espresso	10
Sirup i kaffen	5
<i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	
Ronnefeldt te	35
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L	48
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 0.75 L	35
<i>Med/uden brus.</i>	

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	60
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	60
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	70
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	70
Grimbergen Double 6,5% 0.50 L	70
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	70

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

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V. Husets Cava, Spanien 75/425

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

HVIDVINE GL./FL.

2021, Weingut Sattlerhof, Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC, Østrig (Ø) 70/375

2020, Fernand Engel, Riesling Reserve, Alsace, Frankrig (Ø) 85/425

2020, AUZELLS, Tomas Cusine, Catalonien, Spanien (Ø) 95/475

2020, Weingut Stefan Bietighöfer, Chardonnay Reserve, Pfalz, Tyskland (Ø) 125/625

ROSÉVINE GL./FL.

2020, Markus Molitor Rosé Mosel, Tyskland 75/375

RØDVINE GL./FL.

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

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

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

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

2018, Château de la Commanderie Bordeaux, Frankrig 115/575

SØDE VINE GL./FL.

2020, Agricola Brandini, Moscato D'Asti, Piemonte, Italien, (Ø) 70/375

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

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

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.

