

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	265
Dansk caviar fra ROGN serveret med blinis, rødløg og fed creme fraiche.	

FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefileter	115
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
Økologiske æg og håndpillede rejer	115
Serveret på hjemmebagt rugbrød med urtemayo og friske krydderurter.	
Hønsesalat med bacon fra Bjerre	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
Eydes smørrebrødsbræt	185
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
Pariserbøf	175
Med 200 g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	

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!

BARENS LIVRETTER

Klassisk 'New Haven' burger	175
Med 200 g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli. (Signaturret)	
Cæsarsalat	150
Med hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
Charcuteribræt	155
3 slags skinke/pølse, 2 slags ost, tapenade, oliven og brød.	
Grillet carpaccio	175
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgøhatte og parmesan. Anbefales med vores sprøde trøffelritter.	
Eydes Pie	165
Sprød butterdej med frikassé af sæsonens grøntsager og lokal kylling. (Signaturret)	
Fish 'N' Chips	165
Sprødstegt kulmule, grove fritter, tartarsauce og grillet citron.	
Vegetarisk filopakke	185
Fyldt med chili sin carne, serveret med syltig salat og raita dressing.	
Rørt tatar af kalv	225
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo. (Signaturret)	

BØRNERETTER

'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche- bolle med grove fritter, mayo og ketchup. (Signaturret)	125
Pandestegt rødspættefilet Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron og remoulade.	110

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier. (Signaturret)	45
Eydes kringle Friskbagt med remonce. (Signaturret)	65
Chocolate chip cookie skillet Friskbagt cookie med Bora Bora vaniljeis.	95
Lemon pie Sprød mørdejsbund, cremet og syrlig citroncreme, brændt marengs og syltet citron.	95
Danske rabarber i variation Med yoghurtmousse og yoghurtis med lime og ingefær.	110
Danske oste 3 lækre danske oste med sødt, salt og sprødt.	145

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	52
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk Vælg mellem: Appelsin, hindbær og hyldebrus.	40
Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	40
Thoreau vand 0.75 L Med/uden brus.	35

KAFFE

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

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.

2021, Fernand Engel Pinot Noir Rosé, Alsace, Frankrig 80/380

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.

