

## 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 kyllingesnacks med urtemayo	50
Baerii caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med creme fraiche, finthakket rødløg og dild.	265

## FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

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, friskhøvet 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 bølgehatte 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
Charcuteribræt 3 slags skinke/pølse, 2 slags ost, tapenade, oliven og brød.	145
Vegetarisk filopakke Fyldt med "ratatouille" hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	175

## BØRNERETTER

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

## OST &amp; 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 saltet karamelis.	95
Lemon pie Sprød mørdejsbund, cremet og syrlig citroncreme, brændt marengs og syltet citron.	95
Honningis Dansk honningis med chokolade/mandelkage, ristet mandelcreme og honningtulle.	110
Danske oste 4 lækre danske og lokale oste med sødt, salt og sprødt.	145

## KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Iskaffe	50

Ekstra skud espresso	10
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35

## SAFT &amp; SODAVAND

Sodavand 0.40 L <i>Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.</i>	48
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk <i>Vælg mellem: Appelsin, hindbær og hyldebrus.</i>	40
Saft fra Antons i Juelsminde <i>Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.</i>	40
Thoreau vand 0.75 L <i>Med/uden brus.</i>	35

## 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.*

