

SNACKS

Røgede mandler	45
Sorte og grønne oliven	60
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavsost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer	75
Serveret med spicy skaldyrsmayo.	
Puffede kyllingesnacks	50
Serveret med urtemayo.	
2 slags østers	75
Én fersk med tomatvinaigrette, én friteret med citrusmayo.	
Vandbakkelser	65
Serveret med friskostcreme, syltet grønt og lufttørret skinke.	

FROKOSTKLASSIKERE

Eydes smørrebrødsbræt	195
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefileter	135
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
<i>Tilkøb af rejer 25kr. serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	
Hønsesalat	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon, syltede rødløg og karse.	
Pariserbøf	185
Serveres på smørstegt surdejsbrød med 200 g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg og friskhøvlet peberrod.	

LIVRETTER

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

Danske jordbær 115

Serveret med hybenroseis, skovmærkeganache og sprød vaffel.
(Signaturret)

Sprød tærte 95

Med syltede ferskner, vaniljecreme og hindbærsorbet.

Citronmousse 95

Serveret med kærnemælksorbet og knuste kammerjunkere.

3 stk. fyldte chokolader 35

Hjemmelavet af vores egen chokolatier.
(Signaturret)

Europæiske oste 145

3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.

SNACKS

Røgede mandler 45

Sorte og grønne oliven 60

Friteret jomfruhummer med spicy skaldyrsmayo 75

Serveret med friskostcreme, syltet grønt og lufttørret skinke.

Puffede kyllingesnacks 50

Serveret med urtemayo.

2 slags østers 75

Én fersk med tomatvinaigrette, én friteret med citrusmayo.

Vandbakkelser 65

Serveret med friskostcreme med syltet grønt og lufttørret skinke.

SÆSONMENU

Rimmet kammusling*

Serveret med danske ærter, syltede grønne jordbær og sauce på grillede ærter.

Brødstegt lange

Serveret med danske blomkål, friterede kapers og blanquette på brunet smør.

Pluma af olivenfodret Duroc gris*

Serveret med kantareller, danske majs, friteret polenta og sauce på ristet timian.

Danske jordbær*

Serveret med hybenroseis, skovmærkeganche og sprød vaffel.

3 retter* 425

4 retter 495

Eydes vinmenu 3 glas* 325

Eydes vinmenu 4 glas 395

FORRETTER

Rimmet kammusling 125

Serveret med danske ærter, syltede grønne jordbær og sauce på grillede ærter.

Brødstegt lange 115

Serveret med danske blomkål, friterede kapers og blanquette på brunet smør.

Kan bestilles som hovedret for 265kr

Rørt tatar af okseinderlår 145

Serveret med Eydes tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater og sprøde chips.

Friskhakket på bestilling. (Signaturret)

Grillet carpaccio 165

Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, syltede stikkelsbær, persillevinaigrette og smørstegte croutoner.

HOVEDRETTER

Pluma af olivenfodret Duroc gris* 275

Serveret med kantareller, danske majs, friteret polenta og sauce på ristet timian.

Hel pandestegt rødspætte 275

Serveret med 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, grove fritter og friskrørt bearnaise.

OST & DESSERTER

Danske jordbær	115
Serveret med hybenroseis, skovmærkeganache og sprød vaffel. <i>(Signaturret)</i>	
Sprød tærte	95
Med syltede ferskner, vaniljecreme og hindbærsorbet.	
Citronmousse	95
Serveret med kærnemælkssorbet og knuste kammerjunkere.	
3 stk. fyldte chokolader	35
Hjemmelavet af vores egen chocolatier. <i>(Signaturret)</i>	
Europæiske oste	145
3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.	

TERRASSENS FAVORITTER

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

SAFT & 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
Med/uden brus.	

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 COCKTAIL

Sweet 1744	105
Gin og tonic	110
Med Eydes gin.	
Espresso martini	110

JØRGENSENS TASTINGMENU

4 mindre cocktails

Favola - Dirty Shirly
 Italicus Moderna - Bartender's Choise
195

(skal bestilles af minimum 2 prs)

KAFFE

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

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.

HVIDVINE

	GL	FL
2022, SJ Montigny Riesling Trocken Weingut In den Zehn Morgen, Nahe, Tyskland (Ø)	85	425
2022, Sancerre Caillottes Vinoble Dauny, Loire, Frankrig	95	525
2022, Grüner Veltliner Wagram Weinbergshof Fritsch, Wagram, Østrig	85	425
2021, Chardonnay Castoro Castoro Cellars, Paso Roble AVA, USA	125	625

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

MOUSSERENDE VINE

	GL	FL
N.V. Husets Prosecco, Italien	85	425
N.V. Husets Champagne, Champagne, Frankrig	120	675

ROSÉVINE

	GL	FL
Husets rosé	80	395

SØDE VINE

	GL	FL
2021, Moscato D'Asti sourgal Piemonte, Italien, (Ø)	70	375
N.V. Fonseca, BIN 27 Douro, Portugal	85	495
2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese Rheinhessen, Tyskland, (Ø)	80	425

*Spørg din tjener efter vinkort.
Der tages forbehold for udsolgte vine samt ændringer af priser og
årgange.*

SNACKS

Røgede mandler	45
Sorte og grønne oliven	60
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavssost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer	75
Serveret med spicy skaldyrsmayo.	
Puffede kyllingesnacks	50
Serveret med urtemayo.	
2 slags østers	75
Én fersk med tomatvinaigrette, én friteret med citrusmayo.	
Vandbakkelser	65
Serveret med friskostcreme, syltet grønt og lufttørret skinke.	

FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

Eydes smørrebrødsbræt	195
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefileter	135
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
<i>Tilkøb af rejer 25kr. serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	
Hønsesalat	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon, syltede rødløg og karse.	
Pariserbøf	185
Serveres på smørstegt surdejsbrød med 200 g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg og friskhøvlet peberrod.	

LIVRETTER

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

Danske jordbær 115

Serveret med hybenroseis, skovmærkeganache og sprød vaffel.
(Signaturret)

Sprød tærte 95

Med syltede ferskner, vaniljecreme og hindbærsorbet.

Citronmousse 95

Serveret med kærnemælkssorbet og knuste kammerjunkere.

3 stk. fyldte chokolader 35

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.
(Signaturret)

Europæiske oste 145

3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.