

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
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
Baerii Caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med fed creme fraiche, finthakkede rødløg og dild	265

JULEANRETNINGER

Eydes juleanretning	275
<ul style="list-style-type: none"> • Kryddersild med æble, dild og akvavit • Stegte sild med kapers og syltede løg • Smilende økoæg og håndpillede rejer • Meunierestegt rødspættefilet med remoulade og citron • Hønsesalat med sprød bacon fra Bjerre • Ribbenssteg med rødkål og surt • 2 danske oste med sødt og sprødt 	
Julefrokost i Eydes	375
<i>1. servering</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Marineret sild med karrysalat • Stegt sild med kapers 	
<i>2. servering</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Smilende økoæg • Håndpillede rejer og hjemmerørt mayo • Meunierestegt rødspættefilet med remoulade og citron • Koldrøget færøsk laks med røræg og purløg • Ribbenssteg med surt og rødkål • Butterdejstartelet med høns i asparges 	
<i>3. servering</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • 2 gode danske oste med sødt og sprødt • Risalamande med lun kirsebærsauce 	

FROKOSTKLASSIKERE

3 slags sild	155
Marineret sild med karrysalat, akvavitsild med dild og æble og stegt sild med kapers og rødløg. Serveres med hjemmebagt rugbrød, krydderfedt og smør.	
Koldrøget færøsk laks	125
Serveret på friskbagt surdejsbrød med lun røræg, purløg og radisser.	
Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefiletter	115
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
Ribbenssteg med sprøde svær	115
Serveret på hjemmebagt rugbrød med rødkål, syltede agurker, syrlige æbler og syltede sennepskorn.	
Hønsesalat med bacon fra Bjerre	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
Pariserbøf	165
200g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveret på smørstegt surdejsbrød.	

LIVRETTER

Grillet carpaccio	150
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	
Cæsarsalat	95
Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>Med kylling +kr. 50</i>	
Klassisk 'New Haven' burger	165
200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	
Vores bøfsandwich	150
200 g bøf fra Kildegaarden, bløde løg, brun sovs, remoulade, friterede løgringe, hjemmesyltede rødbeder og agurker. Serveret i blød briochebolle.	
Ribeye steak (250g)	325
Serveret med sæsonens sprøde salater, grove fritter og friskrørt bearnaise.	
Wienerschnitzel	225
Af kalv, med brasede kartofler, ærter, smør-sauce og "dreng".	
Rørt tatar af kalv	225
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo.	
Vegetarisk filopakke	175
Fylt med "ratatouille", hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	

BØRNERETTER

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

'New Haven' burger i børnehøjde	125
Med frisk agurk og hjertebladsalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.	

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chokolatier.	

Chocolate chip cookie skillet	95
Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	

Risalamande med lun kirsebærsauce	75
--	----

Hjemmebagte æbleskiver	55
Serveret med flormelis og hjemmelavet marmelade.	

Lemon pie	95
Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	

Baba au Rhum	110
Med brændt mandelis, lun kirsebærsauce og syltede d'agen svesker.	

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

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.

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

Tuborg Julebryg 5,6% 0.40 L 70

Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L 70

Grimbergen Noël 6,7% 0.40 L 70

Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L 70

Jakobsen Golden Naked Christmas 7,5%,
0.40 L 70

KAFFE

Kaffe pr. pers. 30
Med opfyldning.

Americano 30

Espresso 25

Cappuccino 40

Cafe latte 40

Ekstra skud espresso 10

Iskaffe 50

Sirup i kaffen 5
Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.

Ronnefeldt te 35
Spørg din tjener for udvalg.

Gløgg 75

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.	Bodegas Naveran, Cava Extra Brut "Dama de Naveran", Penedès, Spanien	75/425
N.V.	Bernard Remy, Brut, "Carte Blanche", Champagne, Frankrig	95/595

HVIDVINE GL./FL.

2020,	J. De Villebois, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	70/325
2019,	Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2020,	Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, Galicien, Spanien	95/475
2019,	Soumah, "Hexam Vineyard" Chardonnay, Yarra Valley, Australien	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
2019,	Ill Poggione, Rosso di Montalcino Montalcino, Toscana, Italien	85/425
2020,	Domaine de la Mordorée, Côtes du Rhône, Frankrig	95/475
2019,	Dashwood, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	110/550
2017,	Château de la Commanderie Bordeaux, Frankrig	115/575

Spørg din tjener efter vinkortet.
Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.

SØDE VINE

GL./FL.

N.V.	Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	70/325
N.V.	Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495
2018,	Van Volxem, Bockstein, Riesling Spätlese, Mosel, Tyskland	95/650

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 vesterhavsost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
Baerii Caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med fed creme fraiche, finthakkede rødløg og dild	265

SÆSONMENU

*Forret***Færøsk gravad laks***

Med fennikel, syltede sennepskorn, peberrodsfløde og rødebederelish.

*Mellemret***Svinebryst med sprød svær**

Med karamelliseret jordkokkeskum, sprød ventreche, jordkokkechips og æbleglace.

*Hovedret***Rosastegt berberiandebryst***

Med syltet og bagt græskar, brændt savoykål, brandade af kartoffel og andeconfit og sauce bigarade.

*Dessert***Baba au Rhum***

Med brændt mandelis, lun kirsebærsauce og syltede d'agen svesker.

3 retter 395* / 4 retter 475

Eydes vinmenu

3 glas 325* / 4 glas 395

FORRETTER

Færøsk gravad laks Med fennikel, syltede sennepskorn, peberrodsfløde og rødebederelish.	135
Svinebryst med sprød svær Med karamelliseret jordkokkeskum, sprød ventreche, jordkokkechips og æbleglace.	115
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo, ramsløgskapers og sprøde chips.	115
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bølgehatte og parmesan.	150

HOVEDRETTER

Rosastegt berberiandebryst Med syltet og bagt græskar, "brændt" savoykål, brandade af kartoffel og andeconfit og sauce bigarade.	285
Ribeye steak (250 g) Serveret med sæsonens sprøde salater, grove fritter og friskrørt bearnaise.	325
Wienerschnitzel Af kalv, med brasede kartofler, ærter, smørsauce og "dreng".	225
Skindstegt torsk Serveres med bygotto med svampe, sauteret savoykål og sprøde jordkokkechips.	265
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo.	225
Vegetarisk filopakke Fyldt med "ratatouille", hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	175

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	50
Chocolate chip cookie skillet Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	95
Hjemmebagte æbleskiver Serveret med flormelis og hjemmelavet marmelade.	55
Risalamande med lun kirsebærsauce	75
Lemon pie Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	95
Baba au Rhum Med brændt mandelis, lun kirsebærsauce og syltede d'agen svesker.	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
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35
Gløgg	75

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon	48
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 <i>Med/uden brus.</i>	35

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	60
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	60
Tuborg Julebryg 5,6% 0.40 L	70
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	70
Grimbergen Noël 6,7% 0.40 L	70
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70
Jakobsen Golden Naked Christmas 7,5%, 0.40 L	70

VINE PÅ GLAS OG FLASKE

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V.	Bodegas Naveran, Cava Extra Brut "Dama de Naveran", Penedès, Spanien	75/425
N.V.	Bernard Remy, Brut, "Carte Blanche", Champagne, Frankrig	95/595

HVIDVINE GL./FL.

2020,	J. De Villebois, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig	70/325
2019,	Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2020,	Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, Galicien, Spanien	95/475
2019,	Soumah, "Hexam Vineyard" Chardonnay, Yarra Valley, Australien	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
2019,	Ill Poggione, Rosso di Montalcino Montalcino, Toscana, Italien	85/425
2020,	Domaine de la Mordorée, Côtes du Rhône, Frankrig	95/475
2019,	Dashwood, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	110/550
2017,	Château de la Commanderie Bordeaux, Frankrig	115/575

SØDE VINE

GL./FL.

N.V.	Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	70/325
N.V.	Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495
2018,	Van Volxem, Bockstein, Riesling Spätlese, Mosel, Tyskland	95/650

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.

