

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	45
Trøffelritter med vesterhavsost og trøffelmayo	55
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllinge snacks med urtemayo	50

SMØRREBRØD

Koldrøget islandsk laks Med syltede rødløg, spinat og hollandaise-creme. Serveret med ristet surdejsbrød.	125
Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	125
Meunierestegt rødspættefilet med håndpillede rejer Serveret på friskbagt rugbrød med hjemmerørt mayonnaise og dild.	135
Hønsesalat Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon og karse.	95

FROKOSTRETTER

Klassisk 'New Haven' burger Med en 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	165
Fried chicken burger I briochebolle med røget pebermayo, bagt pimiento padron, syltede grønne tomater og sprød salat. Serveret med grove fritter og aioli.	150

Fish 'N' Chips Sprødstegt kulmule, grove fritter, tartarsauce og grillet citron.	150
Moules Frites Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	175
Grillede jomfruhummere Serveret med syrlig sprød salat, sauce piquante og grillet citron.	225
Pariserbøf Med en 200g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveret på smørstegt surdejsbrød.	165
Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>Med kylling +kr. 50</i>	95
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bølgehatte og parmesan.	135
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145
Vegetarisk filopakke fyldt med linser og krydrede grøntsager i sæson, yoghurt dressing med mynte og hvidløg, sprøde grønne salater og urter.	175

BØRNERETTER

Fish 'N' Chips	95
'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche- bolle med grove fritter, mayo og ketchup.	110

OST & DESSERTER

Ostetallerken 3 gode oste med sødt, salt og sprødt.	135
Lemon pie Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	95
Chocolate chip cookie skillet Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	95
3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chokolatier.	50

KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	45
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35

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.	35
Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	35
Thoreau vand 0.75 L <i>Med/uden brus.</i>	35

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 L	55
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	55
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 L	65
Grimbergen Belgian Pale Ale 5,5% 0.40 L	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	65



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,	Lou Dumont, Bourgogne Rouge Bourgogne, Frankrig	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
2017,	Fritz Haag "Brauneberger Juffer" 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
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllinge snacks med urtemayo	50

SÆSONMENU

*Forret***Stegte hvide asparges***

Røget æggeblomme, lardo, citronconfit og radissespirer.

*Mellemret***Skummet forårsbisque**

Med pocheret havkat, jordskokkefrit og purløgsolie.

*Hovedret***Lam fra fyn***

Frikasse af lammeskank og svampe, saltbagte selleri, pure af selleri og fermenteret hvidløg og bagte solmodne tomater.

Eller dansk striploin med bearnaise- tillæg 70,-

*Dessert***Velvetmousse med yoghurt og rabarber***

Rabarbersorbet, bagt hvid chokolade og syltet rabarber.

3 retter 395* / 4 retter 475

Eydes vinmenu

3 glas 325* / 4 glas 395

FORRETTER

Skummet forårsbisque Med pocheret havkat, jordskokkefrit og purløgsolie.	115
Stegte hvide asparges Røget æggeblomme, lardo, citronconfit og radissespirer.	125
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	135
Grillede jomfruhummere Serveret med syrlig sprød salat, sauce piquante og grillet citron.	225



HOVEDRETTER

Lam fra fyn	275
Frikasse af lammeskank og svampe, saltbagte selleri, pure af selleri og fermenteret hvidløg og bagte solmodne tomater.	
Striploin Steak fra Kildegaarden (250g)	325
Serveret med sprød sylrig salat, grove fritter og friskrørt bearnaise.	
Stegt havtaskehale	295
Serveres med pocheret porrer, helbladet spinat, citronconfit, ramsløg og brunet smør. Hertil nye kartofler.	
Moules Frites	175
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	
Rørt tatar af kalv	195
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips. Serveret med grove fritter.	
Vegetarisk filopakke	175
Fyldt med linser og krydrede grøntsager i sæson, yoghurt dressing med mynte og hvidløg, sprøde grønne salater og urter.	

OST & DESSERTER

Ostetallerken	135
3 gode oste med sødt, salt og sprødt.	
Velvetcake m. yoghurtmousse og rabarber	110
Rabarbersorbet, bagt hvid chokolade og syltet rabarber.	
Lemon pie	95
Sprød kiksebund, cremet og sylrigt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	
Chocolate chip cookie skillet	95
Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	
3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	



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,	Lou Dumont, Bourgogne Rouge Bourgogne, Frankrig	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
2017,	Fritz Haag "Brauneberger Juffer" Mosel, Tyskland	95/650

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.



KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	45
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
<i>Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon</i>	
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk	35
<i>Vælg mellem: appelsin, hindbær og hyldebrus.</i>	
Saft fra Antons i Juelsminde	35
<i>Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.</i>	
Thoreau vand 0.75 L	35
<i>Med/uden brus.</i>	

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 L	55
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	55
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 L	65
Grimbergen Belgian Pale Ale 5,5% 0.40 L	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	65

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.