

SNACKS

Røgede salte mandler	35
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	40
Trøffelriter med vesterhavssost og trøffelmayo	55

SMØRREBRØD

Marineret sild med karrysalat Serveret med friskbagt rugbrød.	85
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 Serveret på friskbagt rugbrød med remoulade og citron.	95
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
Mørbradbøf Skåret af Svendborg gourmetgris. Serveret på friskbagt rugbrød med bløde løg og hjemmesylt.	135

FROKOSTRETTER

Frokosttallerken Udvalg af danske frokostklassikere.	195
· Marineret sild	
· Håndpillede rejer	
· Meunierestegt rødspættefilet med citron og remoulade	
· Hønsesalat med sprød bacon fra Bjerre	
· Ost med sødt og sprødt	
– Med mørbradbøf +kr. 50	
Klassisk 'New Haven' burger Med en 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	155
Pariserbøf Med en 200g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveret på smørstegt surdejsbrød.	155
Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>Med kylling +kr. 40</i>	95
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	125
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145

BØRNERETTER

Rødspættefilet	85
Med fritter og remoulade.	
'New Haven' burger i børnehøjde	95
Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche-bolle med grove fritter, mayo og ketchup.	

OST & DESSERTER

Ostetallerken	125
3 danske oste med sødt, salt og sprødt.	
Dagens kage	65
<i>Spørg din tjener.</i>	
3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chokolatier.	

KAFFE

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

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 cl	48
Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon	
Saft fra Antons i Juelsminde	35
Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	
Thoreau vand 0.75 cl	35
<i>Med/uden brus.</i>	

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 cl	50
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 cl	50
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 cl	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Brown Ale 6%, 0.40 cl	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 75/425
"Dama de Naveran", Penedès,
Spanien
- N.V. Bernard Remy, Brut, "Carte
Blanche", Champagne, Frankrig 95/595

HVIDVINE GL./FL.

- 2020, J. De Villebois, Sauvignon Blanc, 70/325
Loire, Frankrig
- 2019, Weingut in den Zehn Morgen 85/425
Kreuznacher Riesling, Nahe,
Tyskland
- 2020, Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, 95/475
Galicien, Spanien
- 2019, Soumah, "Hexam Vineyard" 125/625
Chardonnay, Yarra Valley,
Australien

ROSÉVINE GL./FL.

- 2020, Markus Molitor Rosé Mosel, 75/375
Tyskland

RØDVINE GL./FL.

- 2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350
Tempranillo, La Mancha, Spanien
- 2019, Ill Poggione, Rosso di Montalcino 85/425
Montalcino, Toscana, Italien
- 2020, Domaine de la Mordorée, 95/475
Côtes du Rhône, Frankrig
- 2019, Dashwood, Pinot Noir 110/550
Marlborough, New Zealand
- 2017, Château de la Commanderie 115/575
Bordeaux, Frankrig

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

SØDE VINE

GL./FL.

- N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, 70/325
Piemonte, Italien
- N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro 85/495
Portugal
- 2017, Fritz Haag "Brauneberger Juffer" 95/650
Mosel, Tyskland



SNACKS

Aftenens snack og bobler	125
Røgede og saltede mandler	35
Græske Halkidiki oliven	50
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	60

CAVIAR

Prunier Caviar	250
----------------	-----

Vælg mellem: Baerii og Oscietra
Serveres med friskbagte blinis, fed cremefraiche og rødøløg.

SÆSONMENU

Forret

Terrine på kulmule og skaldyr*
Med rosenkål, hasselnød og muslingesauce med Vesterhavsost.

Mellemret

Skummet pighvarbisque
Med pocheret torsk, friterede jordkokker og purløgssolie.

Hovedret

Okseonglet*
Med cremet frikassé af brisler og rødder, palmekål og pommes parisiennes.

Opgrader din hovedret:

Tournedos +kr. 70
Med crouton stegt i marv, helbladet spinat, boretaneløg, trøffelsauce og grove fritter.

Dessert

Bagte danske æbler*
Med Calvados Sabayonne, luftig mandelkage, is på ristede mandler og bagte æbler.

*3 retter 395 / 4 retter 475

Eydes vinmenu
3 glas 295 / 4 glas 375

FORRETTER

Skummet pighvarbisque 110
Med pocheret torsk, friterede jordkokker og purløgssolie.

Terrine på kulmule og skaldyr 125
Med rosenkål, hasselnød og muslingesauce med Vesterhavsost.

Rørt tatar af kalv 145
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.

Grillet carpaccio 125
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.

HOVEDRETTER

Okseonglet 225
Med cremet frikassé af brisler og rødder, palmekål og pommes parisiennes.

Tournedos (225g) 295
Skåret af velhængt oksemørbrad, med sprød crouton stegt i marv, helbladet spinat, boretaneløg og trøffelsauce.
Serveres med grove fritter.

Indbagt pighvar 295
Med skummet vesterhavsvarbisque, friterede jordkokker og crudite af fennikel, dild og tallerkensmækker.

Rørt tatar af kalv 195
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips. Serveret med grove fritter.

Spansk sortfodsgris 245
Serveres med en kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg, hertil ristede kartofler.

Dagens vegetarret 195
Spørg din tjener.

OST & DESSERTER

Ostetallerken	125
3 danske oste med sødt, salt og sprødt.	
Bagte danske æbler	95
Med Calvados Sabayonne, luftig mandelkage, is på ristede mandler og bagte æbler.	
Brownie og chokoladeis	110
Med saltkaramel og sprød chokolade.	
3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	

KAFFE

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

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 cl	48
Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon	
Saft fra Antons i Juelsminde	35
Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	
Thoreau vand 0.75 cl	35
<i>Med/uden brus.</i>	

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 cl	50
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 cl	50
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 cl	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Brown Ale 6%, 0.40 cl	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 75/425
"Dama de Naveran", Penedès,
Spanien
- N.V. Bernard Remy, Brut, "Carte
Blanche", Champagne, Frankrig 95/595

HVIDVINE GL./FL.

- 2020, J. De Villebois, Sauvignon Blanc, 70/325
Loire, Frankrig
- 2019, Weingut in den Zehn Morgen 85/425
Kreuznacher Riesling, Nahe,
Tyskland
- 2020, Fefiñanes, Albariño, Rias Baixas, 95/475
Galicien, Spanien
- 2019, Soumah, "Hexam Vineyard" 125/625
Chardonnay, Yarra Valley,
Australien

ROSÉVINE GL./FL.

- 2020, Markus Molitor Rosé Mosel, 75/375
Tyskland

RØDVINE GL./FL.

- 2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350
Tempranillo, La Mancha, Spanien
- 2019, Ill Poggione, Rosso di Montalcino 85/425
Montalcino, Toscana, Italien
- 2020, Domaine de la Mordorée, 95/475
Côtes du Rhône, Frankrig
- 2019, Dashwood, Pinot Noir 110/550
Marlborough, New Zealand
- 2017, Château de la Commanderie 115/575
Bordeaux, Frankrig

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

SØDE VINE

GL./FL.

- N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, 70/325
Piemonte, Italien
- N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro 85/495
Portugal
- 2017, Fritz Haag "Brauneberger Juffer" 95/650
Mosel, Tyskland

