

## SNACKS

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

## FROKOSTKLASSIKERE

<b>Eydes smørrebrødsbræt</b> Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	195
<b>Håndpillede rejer</b> Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	135
<b>Pandestegte rødspættefileter</b> Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild. <i>Tilkøb af rejer 25kr. serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	135
<b>Hønsesalat</b> Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon, syltede rødløg og karse.	125
<b>Pariserbøf</b> Serveres på smørstegt surdejsbrød med 200 g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg og friskhøvlet peberrod.	185

## LIVRETTER

<b>Rørt tatar af okseinderlår</b> Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter og aioli. <i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	225
<b>Eydes burger</b> 200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, dild pickles, cheddar og sprøde løg. Serveres med grove fritter og aioli.	185
<b>Grillet carpaccio</b> Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, syltede stikkelsbær, persillevinaigrette og smørstegte croutoner. <i>Anbefales med vores trøffelritter.</i>	175
<b>Cæsarsalat</b> Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	165
<b>Efterårsfrikassé</b> Med braiseret kalvespidsbryst og sæsonens grøntsager, serveret i sprød butterdejsskal med tyttebær, og syrlig salat. <i>(Signaturret)</i>	165
<b>Svampetoast</b> Ragout af efterårets svampe, serveret på smørstegt brød med sylt og marinerede krydderurter.	175
<b>Tortellini</b> Fyldt med svampe, serveret med trøffelsauce, syltede ramsløgskapers og fennikelcroudité. <i>(Vegetarisk)</i>	195

*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 &amp; DESSERT

**Syltede Ferskner** 105

Serveret med is på ristet vanilje, og sauce på fermenterede hindbær.

**Sprød tærte** 95

Med hengemte solbær, solbærsorbet og chokoladeganache.

**Æblemousse** 95

serveret med crumble og farinis.

**3 stk. fyldte chokolader** 35

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.  
*(Signaturret)*

**Europæiske oste** 145

3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.

## SNACKS

Røgede mandler 45

Græske oliven 60

Friteret jomfruhummer 75

Serveret med spicy skaldyrsmayo.

Puffede kyllingsnacks 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

## Flammegrillet rimmet ørred\*

Fra Vejle ådal, serveret med kærnemælkssauce med røget ørredrogn og pinjekerner.

## Stegte kalvebrisler

Serveret med variation af porre, syltede kartofler og grønne æbler.

## Dansk kronhjort\*

Serveret med saltbagt selleri, syltet selleri, karljohansauce og brombær.

## Syltede Ferskner\*

Serveret med is på ristet vanilje, og sauce på fermenterede hindbær.

3 retter\* 425

4 retter 495

Eydes vinmenu 3 glas\* 325

Eydes vinmenu 4 glas 395

## FORRETTER

Flammegrillet rimmet ørred 125

Fra Vejle ådal, serveret med kærnemælkssauce med røget ørredrogn og pinjekerner.

Stegte kalvebrisler 115

Serveret med variation af porre, syltede kartofler og grønne æbler.

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

Dansk kronhjort 275

Serveret med saltbagt selleri, syltet selleri, karljohansauce og brombær.

*Skift ud med krogmodnet okse for tillæg på 65kr.*

Havtaske stegt på ben 275

Serveret med palmekål, jordskokker og sauce blanc.

Ribeye steak (250 g) 325

Serveret med stegt hjertesalat, grove fritter og friskrørt bearnaise.

Rørt tatar af okseinderlår 225

Med Eydes' tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter og aioli.

*Friskhakket på bestilling. (Signaturret)*

Tortellini 195

Fyldt med svampe, serveret med trøffelsauce, syltede ramsløgskapers og fennikelcroudité.  
*(Vegetarisk)*

## OST &amp; DESSERTER

<b>Syltede Ferskner</b>	105
Serveret med is på ristet vanilje, mandelcreme og sauce på fermenterede hindbær.	
<b>Sprød tærte</b>	95
Med hengemte solbær, solbærsorbet og chokoladeganache.	
<b>Æblemousse</b>	95
serveret med crumble og farinis.	
<b>3 stk. fyldte chokolader</b>	35
Hjemmelavet af vores egen chocolatier. <i>(Signaturret)</i>	
<b>Europæiske oste</b>	145
3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.	

## SAFT &amp; SODAVAND

<b>Sodavand 0.40 L</b>	54
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	
<b>Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk</b>	40
Vælg mellem: Appelsin, hindbær og hyldebrus.	
<b>Saft fra Antons i Juelsminde</b>	40
Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	
<b>Thoreau vand ad libitum pr. person</b>	25
Med/uden brus.	

## UDVALGTE COCKTAIL

<b>Sweet 1744</b>	105
<b>Gin og tonic</b>	110
Med Eydes gin.	
<b>Espresso martini</b>	110

## FADØL

<b>Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L</b>	65
<b>Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L</b>	65
<b>Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L</b>	75
<b>Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L</b>	75
<b>Grimbergen Double 6,5% 0.50 L</b>	75
<b>Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L</b>	70
<b>Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L</b>	70

## KAFFE

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

## SAFT &amp; 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 Shirley  
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
<b>2022, SJ Montigny Riesling Trocken</b>	<b>85</b>	<b>425</b>
Weingut In den Zehn Morgen, Nahe, Tyskland (Ø)		
<b>2022, Sancerre Caillottes</b>	<b>95</b>	<b>525</b>
Vinoble Dauny, Loire, Frankrig		
<b>2022, Grüner Veltliner Wagram</b>	<b>85</b>	<b>425</b>
Weinbergshof Fritsch, Wagram, Østrig		
<b>2021, Chardonnay Castoro</b>	<b>125</b>	<b>625</b>
Castoro Cellars, Paso Roble AVA, USA		

## RØDVINE

	GL	FL
<b>2019, Dominio de Punctum</b>	<b>70</b>	<b>350</b>
Lobetia, Tempranillo, La Mancha, Spanien		
<b>2019, Montecucco Rosso Riserva</b>	<b>85</b>	<b>450</b>
DOC, Castello di Collemassari, Toscana, Italien, (Ø)		
<b>2022, Domaine de la Mordorée</b>	<b>95</b>	<b>475</b>
Côtes du Rhône, Frankrig		
<b>2022, Weingut Heinrich</b>	<b>110</b>	<b>550</b>
Pinot Noir, Burgenland, Østrig (Ø)		
<b>2018/19, Chateau Odilon</b>	<b>115</b>	<b>595</b>
Baron Benjamin de Rothschild, Bordeaux, Frankrig		

## MOUSSERENDE VINE

	GL	FL
<b>N.V. Husets Prosecco, Italien</b>	<b>85</b>	<b>425</b>
<b>N.V. Husets Champagne, Champagne, Frankrig</b>	<b>120</b>	<b>675</b>

## ROSÉ VINE

	GL	FL
<b>Husets rosé</b>	<b>80</b>	<b>395</b>

## SØDE VINE

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

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

## SNACKS

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

## FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

<b>Eydes smørrebrødsbræt</b> Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	195
<b>Håndpillede rejer</b> Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	135
<b>Pandestegte rødspættefileter</b> Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild. <i>Tilkøb af rejer 25kr. serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	135
<b>Hønsesalat</b> Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon, syltede rødløg og karse.	125
<b>Pariserbøf</b> Serveres på smørstegt surdejsbrød med 200 g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg og friskhøvlet peberrod.	185

## LIVRETTER

<b>Rørt tatar af okseinderlår</b> Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter og aioli. <i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	225
<b>Eydes burger</b> 200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, dild pickles, cheddar og sprøde løg. Serveres med grove fritter og aioli.	185
<b>Grillet carpaccio</b> Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, syltede stikkelsbær, persillevinaigrette og smørstegte croutoner. <i>Anbefales med vores trøffelritter.</i>	175
<b>Cæsarsalat</b> Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	165
<b>Efterårsfrikassé</b> Med braiseret kalvespidsbryst og sæsonens grøntsager, serveret i sprød butterdejsskal med tyttebær, og syrlig salat. <i>(Signaturret)</i>	165
<b>Svampetoast</b> Ragout af efterårets svampe, serveret på smørstegt brød med sylt og marinerede krydderurter.	175
<b>Tortellini</b> Fyldt med svampe, serveret med trøffelsauce, syltede ramsløgskapers og fennikelcroudité. <i>(Vegetarisk)</i>	195

*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 &amp; DESSERT

**Syltede Ferskner** 105

Serveret med is på ristet vanilje, og sauce på fermenterede hindbær.

**Sprød tærte** 95

Med hengemte solbær, solbærsorbet og chokoladeganache.

**Æblemousse** 95

serveret med crumble og farinis.

**3 stk. fyldte chokolader** 35

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.

*(Signaturret)*

**Europæiske oste** 145

3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.



## SNACKS

<b>Smoked almonds</b>	<b>45</b>
<b>Greek olives</b>	<b>60</b>
<b>Chunky fries with aioli</b>	<b>50</b>
<b>Truffle fries with "vesterhavs" cheese and truffle mayo</b>	<b>60</b>
<b>Langoustine croquette</b> With spicy seafood mayo.	<b>75</b>
<b>Puffed chicken snacks</b> Served with herb-mayo.	<b>50</b>
<b>2 oysters</b> One with tomatovinaigrette and one fried with citrus mayo.	<b>75</b>
<b>Choux pastry</b> Served with fresh cheese, pickled vegetables and air-dried ham.	<b>65</b>

## THE CLASSICS

<b>Eyde's selection of open-faced sandwiches</b> Pan-fried fish fillet with remoulade, chicken salad with bacon and shrimps with mayo.	<b>195</b>
<b>Open-faced sandwich with hand-peeled shrimps</b> Served on freshly baked sourdough bread with homemade mayo, lemon and dill.	<b>135</b>
<b>Open-faced sandwich with pan-fried plaice fillets</b> Served on homemade rye bread with remoulade, lemon and dill. <i>Purchase of shrimps 25kr. served with mayo instead of remoulade.</i>	<b>135</b>
<b>Open-faced sandwich with chicken salad</b> With crispy bacon, pickled red onions and cress. Served on freshly baked sourdough bread.	<b>125</b>
<b>"Parisian steak"</b> Served on butter-fried sourdough bread with 200 g ground beef, pickled beetroot, pickles, capers, red onion and fresh horseradish.	<b>185</b>

## OUR FAVORITE DISHES

<b>Beef tartare</b> With Eydes tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatoes, chunky fries and aioli. <i>(Signature dish)</i>	<b>225</b>
<b>Eydes' burger</b> 200g ground beef, Eydes' burgerdressing, dill pickles, chunky fries and aioli.	<b>185</b>
<b>Grilled carpaccio</b> Cut of beef tenderloin, served with parsley vinaigrette, pickled gooseberries, "gammelknas" cheese, salads and butter-fried croutons. <i>We recommend our chunky truffle fries on the side.</i>	<b>175</b>
<b>Caesar salad</b> Romaine lettuce, classic Caesar dressing, chicken, parmesan and butter-fried croutons.	<b>165</b>
<b>Fricassé</b> With veal brisket and seasonal vegetables, served in puff pastry with lingonberries and fresh salad. <i>(Signature dish)</i>	<b>165</b>
<b>Mushroom-toast</b> Fricassé of mushrooms served on butter fried bread with lingonberries and herbs.	<b>175</b>
<b>Tortellini</b> Filled with mushrooms and served with truffle sauce, ramsoncapers and fennel. <i>(Vegetarian)</i>	<b>195</b>

*In the menu, we have marked our signature dishes, which are the very essence of Jørgensens Hotel.  
Enjoy your meal!*

## DISHES FOR THE KIDS

**Eydes' kids burger** 125

In brioche bun, with ground beef, cucumber, tomato, ketchup and mayonaise.

**Pan-fried plaice fillet** 110

Served with Freshly cut vegetables, chunky fries, lemon and remoulade.

## DESSERTS AND CHEESE

**Preserved peaches** 105

Served with iccream from toasted vanilla, and sauce from fermented raspberries.

**Crispy pie** 95

With preserved black currant, black currant sorbet and chocolateganche.

**Applemousse** 95

Served with crumble and icecream made of brown sugar.

**3 homemade filled chocolates** 35

Made by our own chocolatier.

*(Signature dish)*

**European cheeses** 145

With sweet, salty and crunchy sides.

## SNACKS

<b>Smoked almonds</b>	45
<b>Greek olives</b>	60
<b>Langoustine croquette</b> With spicy seafood mayo.	75
<b>Puffed chicken snacks</b> Served with herb mayo.	50
<b>2 oysters</b> One with tomatovinaigrette and one fried with citrus mayo.	75
<b>Choux pastry with fresh cheese, pickled greens and air-dried ham</b> Served with fresh cheese, pickled vegetables and air-dried ham.	65

## SEASONAL MENU

<b>Flamegrilled cured trout*</b> Served with buttermilksauce with smoked trout roe and pine nuts.	
<b>Fried sweetbreads</b> Served with variation of leeks, pickled potatoes and green apples.	
<b>Danish venison*</b> Served with saltbaked celleriac, pickled celleriac and blackberries.	
<b>Preserved peaches*</b> Served with icecream from toasted vanilla, and sauce from fermented raspberries.	
<b>3 courses*</b>	425
<b>4 courses</b>	495
<b>Eydes winemenu 3 glasses*</b>	325
<b>Eydes winemenu 4 glasses</b>	395

## STARTER

<b>Flamegrilled cured trout</b> Served with buttermilksauce with smoked trout roe and pine nuts.	125
<b>Fried sweetbreads</b> Served with variation of leeks, pickled potatoes and green apples.	115
<b>Beef tartare</b> Served with Eyde's tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatos, salads and crisps. <i>freshly minced on order. (Signature dish)</i>	145
<b>Grilled carpaccio</b> Cut of beef tenderloin, served with parsley vinaigrette, pickled gooseberries, "gammelknas" cheese, salads and butter-fried croutons.	165

## MAINS

<b>Danish venison</b> Served with saltbaked celleriac, pickled celleriac and blackberries. <i>purchase with dry-aged beef 65kr</i>	275
<b>Monkfish fried on the bone</b> Served with palm cabbage, jerusalem artichokes and sauce blanc	275
<b>Ribeye steak (250g)</b> Served with fried romaine-lettuce, chunky fries and freshly stirred bearnaise.	325
<b>Beef tartare</b> With Eydes tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatoes, chunky fries and aioli. <i>freshly minced on order. (Signature dish)</i>	225
<b>Tortellini</b> Filled with mushrooms and served with truffle sauce, ramsoncapers and fennel. <i>(Vegetarian)</i>	195

## DESSERTS AND CHEESE

**Preserved peaches** 105

Served with icecream from toasted vanilla, and sauce from fermented raspberries.

**Crispy pie** 95

With preserved black currant, black currant sorbet and chocolateganche.

**Applemousse** 95

Served with crumble and icecream made of brown sugar.

**3 homemade filled chocolates** 35

Made by our own chocolatier.

*(Signature dish)*

**European cheeses** 145

With sweet, salty and crunchy sides.

## SOFT DRINKS

**Soda 0.4 L** 54

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.

**Naturfrisk - organic soda from Ørbæk** 40

Choose from: Orange, raspberry and elderflower.

**Juice from Antons in Juelsminde** 40

Choose from: Apple, elderflower, cranberries, blackcurrants and rhubarb.

**Thoreau water ad libitum pr person** 25

Still or sparkling.

## SELECTION OF COCKTAILS

**Sweet 1744** 105**Gin and tonic** 110

With Eydes gin.

**Espresso martini** 110

## DRAFT BEER

**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

## COFFEE

**Coffee per person** 35

With refill.

**Americano** 35**Espresso** 30**Cappuccino** 45**Cafe latte** 45**Ice coffee** 55**Sirup** 5

Choose between: Hazelnut, vanilla or caramel.

**Ronnefeldt te** 35

Ask your waiter for the selection.

**Chai latte** 55**Hot chocolate with whipped cream** 55

## SOFT DRINKS

<b>Soda 0.4 L</b>	<b>54</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	
<b>Naturfrisk – organic soda from Ørbæk</b>	<b>40</b>
Choose from: Orange, raspberry and elderflower.	
<b>Juice from Antons in Juelsminde</b>	<b>40</b>
Choose from: Apple, elderflower, cranberries, blackcurrants and rhubarb.	
<b>Thoreau water ad libitum pr person</b>	<b>25</b>
Still or sparkling.	

## DRAFT BEER

<b>Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L</b>	<b>65</b>
<b>Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L</b>	<b>65</b>
<b>Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L</b>	<b>75</b>
<b>Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L</b>	<b>75</b>
<b>Grimbergen Double 6,5% 0.50 L</b>	<b>75</b>
<b>Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L</b>	<b>70</b>
<b>Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L</b>	<b>70</b>

## SELECTION OF COCKTAILS

<b>Sweet 1744</b>	<b>105</b>
<b>Gin and tonic</b>	<b>110</b>
With Eydes gin.	
<b>Espresso martini</b>	<b>110</b>

## JØRGENSENS TASTINGMENU

*4 tasting cocktails*

Favola – Dirty Shirley  
 Italicus Moderna – Bartender's Choice  
**195**

(must be ordered for min. 2 pers)

## COFFEE

<b>Coffee per person</b>	<b>35</b>
With refill.	
<b>Americano</b>	<b>35</b>
<b>Espresso</b>	<b>30</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>45</b>
<b>Cafe latte</b>	<b>45</b>
<b>Ice coffee</b>	<b>55</b>
<b>Sirup</b>	<b>5</b>
Choose between: Hazelnut, vanilla or caramel.	
<b>Ronnefeldt te</b>	<b>35</b>
Ask your waiter for the selection.	
<b>Chai latte</b>	<b>55</b>
Tiger spice.	
<b>Hot chocolate with whipped cream</b>	<b>55</b>

*Information on the content of allergenic ingredients in our dishes can be obtained by contacting your waiter. Commercial cards issued within or outside of EU/EØS and private cards issued outside EU/EØS will be charged a fee which you can see on your receipt. The fee rate varies depending on the type of card and the country of origin.*

WHITE WINE	GL	BTL	SPARKLING WINE	GL	BTL
<b>2022, SJ Montigny Riesling Trocken</b> Weingut In den Zehn Morgen, Nahe, Germany (organic)	85	425	<b>N.V. House Prosecco, Italy</b>	85	425
<b>2022, Sancerre Caillottes</b> Vinoble Dauny, Loire, France	95	525	<b>N.V. House Champagne, Champagne, France</b>	120	675
<b>2022, Grüner Veltliner Wagram</b> Weinbergshof Fritsch, Wagram, Austria	85	425	<b>ROSÉ WINE</b>	GL	BTL
<b>2021, Chardonnay Castoro</b> Castoro Cellars, Paso Roble AVA, USA	125	625	<b>House rosé</b>	80	395
<b>RED WINE</b>	GL	BTL	<b>SWEET WINE</b>	GL	BTL
<b>2019, Dominio de Punctum</b> Lobetia, Tempranillo, La Mancha, Spain	70	350	<b>2021, Moscato D'Asti sourgal</b> Piemonte, Italy, (Organic)	70	375
<b>2018, Montecucco Rosso Riserva</b> DOC, Castello di Collemassari, Toscana, Italy, (Organic)	85	450	<b>N.V. Fonseca, BIN 27</b> Douro, Portugal	85	495
<b>2020, Domaine de la Mordorée</b> Côtes du Rhône, France	95	475	<b>2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese</b> Rheinhessen, Germany, (Organic)	80	425
<b>2021, Weingut Heinrich</b> Pinot Noir, Burgenland, Austria (Organic)	110	550			
<b>2018, Chateau Odilon</b> Baron Benjamin de Rothschild, Bordeaux, France	115	595			

*Ask your waiter for the wine list. We reserve the right to change prices and vintages.*

## SNACKS

<b>Smoked almonds</b>	<b>45</b>
<b>Greek olives</b>	<b>60</b>
<b>Chunky fries with aioli</b>	<b>50</b>
<b>Truffle fries with "vesterhavs" cheese and truffle mayo</b>	<b>60</b>
<b>Langoustine croquette</b> With spicy seafood mayo.	<b>75</b>
<b>Puffed chicken snacks</b> Served with herb-mayo.	<b>50</b>
<b>2 oysters</b> One with tomatovinaigrette and one fried with citrus mayo.	<b>75</b>
<b>Choux pastry</b> Served with fresh cheese, pickled vegetables and air-dried ham.	<b>65</b>

## THE CLASSICS

<b>Eyde's selection of open-faced sandwiches</b> Pan-fried fish fillet with remoulade, chicken salad with bacon and shrimps with mayo.	<b>195</b>
<b>Open-faced sandwich with hand-peeled shrimps</b> Served on freshly baked sourdough bread with homemade mayo, lemon and dill.	<b>135</b>
<b>Open-faced sandwich with pan-fried plaice fillets</b> Served on homemade rye bread with remoulade, lemon and dill. <i>Purchase of shrimps 25kr. served with mayo instead of remoulade.</i>	<b>135</b>
<b>Open-faced sandwich with chicken salad</b> With crispy bacon, pickled red onions and cress. Served on freshly baked sourdough bread.	<b>125</b>
<b>"Parisian steak"</b> Served on butter-fried sourdough bread with 200 g ground beef, pickled beetroot, pickles, capers, red onion and fresh horseradish.	<b>185</b>

## OUR FAVORITE DISHES

<b>Beef tartare</b> With Eydes tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatoes, chunky fries and aioli. <i>(Signature dish)</i>	<b>225</b>
<b>Eydes' burger</b> 200g ground beef, Eydes' burgerdressing, dill pickles, chunky fries and aioli.	<b>185</b>
<b>Grilled carpaccio</b> Cut of beef tenderloin, served with parsley vinaigrette, pickled gooseberries, "gammelknas" cheese, salads and butter-fried croutons. <i>We recommend our chunky truffle fries on the side.</i>	<b>175</b>
<b>Caesar salad</b> Romaine lettuce, classic Caesar dressing, chicken, parmesan and butter-fried croutons.	<b>165</b>
<b>Fricassé</b> With veal brisket and seasonal vegetables, served in puff pastry with lingonberries and fresh salad. <i>(Signature dish)</i>	<b>165</b>
<b>Mushroom-toast</b> Fricassé of mushrooms served on butter fried bread with lingonberries and herbs.	<b>175</b>
<b>Tortellini</b> Filled with mushrooms and served with truffle sauce, ramsoncapers and fennel. <i>(Vegetarian)</i>	<b>195</b>

*In the menu, we have marked our signature dishes, which are the very essence of Jørgensens Hotel.  
Enjoy your meal!*

## DISHES FOR THE KIDS

**Eydes' kids burger** 125

In brioche bun, with ground beef, cucumber, tomato, ketchup and mayonaise.

**Pan-fried plaice fillet** 110

Served with Freshly cut vegetables, chunky fries, lemon and remoulade.

## DESSERTS AND CHEESE

**Preserved peaches** 105

Served with iccream from toasted vanilla, and sauce from fermented raspberries.

**Crispy pie** 95

With preserved black currant, black currant sorbet and chocolateganche.

**Applemousse** 95

Served with crumble and icecream made of brown sugar.

**3 homemade filled chocolates** 35

Made by our own chocolatier.

*(Signature dish)*

**European cheeses** 145

With sweet, salty and crunchy sides.