

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
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Vandbakkelser med friskostcreme og lufttørret skinke	65

FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.00

Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	135
Pandestegte rødspættefileter Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	125
Hønsesalat med sprød bacon og karse Serveret på friskbagt surdejsbrød.	115
Eydes smørrebrødsbræt Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	185
Pariserbøf Med 200 g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	175

I kortet har vi markeret vores signaturretter, som er selve essensen af Jørgensens Hotel. Det er retter, store som små, vi er særligt kendt for, og som du altid kan finde på kortet. Velbekomme!

BARENS LIVRETTER

Klassisk 'New Haven' burger Med 200 g bøf fra Kildegaarden, Eydes burgerdressing, cheddar, dildpickles og sprøde løg. Serveret med grove fritter og aioli. (Signaturret)	175
Cæsarsalat Med hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	150
Jørgensens snackbræt Puffede kyllingechips, røgede mandler, græske oliven og ristet surdejsbrød med tapenade. God at dele!	145
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad med gammelknascreme, saltede kerner, syltede tomater og sprøde salater. Anbefales med vores sprøde trøffelritter.	175
Eydes Pie Sprød butterdej med frikassé af braiseret kalv og sæsonens grøntsager. Serveret med syrlig salat. (Signaturret)	165
Vegetarisk svampebygotto Med syltede svampe og marineret fennikel.	165
Rørt tatar af okseinderlår Med Eydes tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater og syltede perleløg. Serveres med grove fritter og trøffelmayo. (Signaturret)	225

BØRNERETTER

'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche- bolle med grove fritter, mayo og ketchup. (Signaturret)	125
Pandestegt rødspættefilet Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron og remoulade.	110

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier. (Signaturret)	45
Solbærtærte Med solbærcreme, marengs og hengemte solbær.	95
Blommesorbet Med mousse på grøn anis, cremeaux på 72% Sao Thome chokolade og lun blommesauce med likør.	115
Mousse på karamelliserede æbler Med æblesorbet, knuste makroner og citronverbena.	95
Danske oste 3 lækre danske og lokale oste med sødt, salt og sprødt.	145

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	52
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 Med/uden brus.	35

KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	35
Americano	35
Espresso	30
Cappuccino	45
Cafe latte	45
Iskaffe55	
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: Hasselnød, vanilje eller karamel.</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35
Chai Latte <i>Tiger spice.</i>	55
Varm kakao med flødeskum	55

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	60
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	60
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	70
Grimbergen Double 6,5% 0.50 L	70
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	70
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	70

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. Husets Cava, Spanien 75/425

N.V. Husets Champagne, Champagne, Frankrig 110/650

HVIDVINE GL./FL.

2021, Weingut Sattlerhof, Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC, Østrig (Ø) 70/375

2020, Fernand Engel, Riesling Reserve, Alsace, Frankrig (Ø) 85/425

2020, AUZELLS, Tomas Cusine, Catalonien, Spanien (Ø) 95/475

2020, Weingut Stefan Bietighöfer, Chardonnay Reserve, Pfalz, Tyskland (Ø) 125/625

ROSÉVINE GL./FL.

2021, Domaine Bernard et Fils Pinot Noir Rosél, Germany 80/330

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, Château de la Commanderie Bordeaux, Frankrig 115/575

SØDE VINE GL./FL.

2020, Agricola Brandini, Moscato D'Asti, Piemonte, Italien, (Ø) 70/375

N.V. Fonseca, BIN 27, Douro, Portugal 85/495

2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese, Rheinhessen, Tyskland, (Ø) 80/400

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for udsolgte vine samt ændringer af priser og årgange.

