

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske oliven	60
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavssost & trøffelmay	60
Friteret jomfruhummer Serveret med satémayo.	75
Puffede kyllingsnacks Serveret med urtemayo.	50
2 slags østers Én fersk med tomatvinaigrette, én friteret med citrusmayo.	75
Vandbakkelser Serveret med friskostcreme, syltet grønt & lufttørret skinke.	65

FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

Eydes smørrebrødsbræt Rejemad, hønsesalat med bacon & fiskefilet med remoulade. <i>Du kan skifte en valgfri mad ud med marinerede sild hvis det ønskes.</i>	195
Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med urtemayo, citron & dild.	135
Sprødstegte rødspættefileter Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron & dild. <i>Tilkøb af rejer 25kr. serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	135
Hønsesalat Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon, syltede rødløg & karse.	125
Marinerede sild Serveret på hjemmebagt rugbrød med karrymayo, kapersbær, smilende æg & rødløg.	125

LIVRETTER

Rørt tatar af okseinderlår Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter & aioli. <i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	225
Pariserbøf Serveres på smørstegt surdejsbrød med 200 g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg & friskhøvlet peberrod.	185
Eydes burger 200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, dild pickles, cheddar & sprøde løg. Serveres med grove fritter & aioli.	185
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, syltede stikkelsbær, persillevinaigrette & smørstegte croutoner. <i>Anbefales med vores trøffelritter.</i>	175
Cæsarsalat Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan & smørstegte croutoner.	165
Vinterfrikassé Med confiterede andelår & sæsonens grøntsager, serveret i sprød butterdejsskal med tyttebær, & syltig salat. <i>(Signaturret)</i>	165
Svampetoast Ragout af efterårets svampe, serveret på smørstegt brød med sylt og marinerede krydderurter. <i>(Vegetarisk)</i>	175

*I menukortet har vi markeret vores signaturretter, som er selve essensen af Jørgensens Hotel.
Velbekomme!*

BØRNERETTER

Eydes børneburger 125

Frisk agurk & hjertesalat i briochebolle med grove fritter, mayo & ketchup.

Pandestegt rødspættefilet 110

Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron & remoulade.

OST & DESSERT

Mousse på 75% Valrhona chokolade 105

Serveret med Amarena kirsebær, kirsebærsorbet & brunkagetuille.

Eydes churros 95

Serveret med tonkabønne is & Farinsauce.

Elevdesserten 95

Spørg tjeneren om dagens dessert.

Hjemmebagte æbleskiver 45

Serveret med hjemmelavet marmelade & flormelis.

Tilkøb et glas hjemmelavet gløgg, samlet pris 105kr.

3 stk. fyldte chokolader 35

Hjemmelavet af vores egen chocolatier.

(Signaturret)

Europæiske oste 145

3 europæiske oste med sødt, salt & sprødt.

SNACKS

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

THE CLASSICS

Eyde's selection of open-faced sandwiches Fish fillet with remoulade, chicken salad with bacon & shrimps with mayo. <i>You can change one of the options with marinated herring if you wish to.</i>	195
Open-faced sandwich with shrimps Served on sourdough bread with herb mayo, lemon & dill.	135
Open-faced sandwich with plaice fillets Served on rye bread with remoulade, lemon & dill. <i>Purchase of shrimps 25kr. served with mayo instead of remoulade.</i>	135
Open-faced sandwich with chicken salad With crispy bacon, pickled red onions & cress. Served on freshly baked sourdough bread.	125
Marinated herring Served on rye bread with curry mayo, capers, red onions & eggs.	125

OUR FAVORITE DISHES

Beef tartare With Eydes tartar marinade, spicy tomato mayo, pickled tomatoes, chunky fries & aioli. <i>(Signature dish)</i>	225
"Parisian steak" Served on butter-fried sourdough bread with 200 g ground beef, pickled beetroot, pickles, capers, red onion & fresh horseraddish.	185
Eydes' burger 200g ground beef, Eydes' burgerdressing, dill pickles, chunky fries & aioli.	185
Grilled carpaccio Cut of beef tenderloin, served with parsley vinaigrette, pickled gooseberries, "gammelknas" cheese, salads & butter-fried croutons. <i>We recommend our chunky truffle fries on the side.</i>	175
Caesar salad Romaine lettuce, classic Caesar dressing, chicken, parmesan & butter-fried croutons.	165
Fricassé With duck confit & seasonal vegetables, served in puff pastry with lingonberries & fresh salad.	165
Mushroom-toast Fricassé of mushrooms served on butter fried bread with lingonberries & herbs. <i>(Vegetarian)</i>	175

*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 & mayonaise.

Pan-fried plaice fillet 110

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

DESSERTS & CHEESE

Mousse from 75% Valrhona chocolate 105

Served with Amarena cherries, cherry sorbet & crispy tuille with christmas spices.

Eydes churros 95

Served with tonkabean icecream & sauce from brown sugar.

Apprentice chef's special. 95

Ask your waiter for todays dessert.

Homemade "æbleskiver" 45

Served with homemade jam & powdered sugar.

Purchase of a glass of mulled wine, 105kr in total.

3 homemade filled chocolates 35

Made by our own chocolatier.

(Signature dish)

European cheeses 145

With sweet, salty & crunchy sides.