

## 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 11.30-15.30

<b>Eydes juleplatte</b>	295
Kryddersild med æble, dild og akvavit. Marinerede sild med karrysalat, smilende æg og håndpillede rejer. Meunierstegt rødspættefilet med remoulade og citron. Hønsesalat med sprød bacon. Ribbenssteg med rødkål og surt. To danske oste med sødt og sprødt.	
<b>Håndpillede rejer</b>	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
<b>Pandestegte rødspættefileter</b>	125
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
<b>Hønsesalat med sprød bacon og karse</b>	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
<b>Eydes smørrebrødsbræt</b>	185
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
<b>Pariserbøf</b>	175
Med 200 g bøf fra nordjysk naturkød, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	

*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

<b>Klassisk 'New Haven' burger</b>	175
Med 200 g bøf fra nordjysk naturkød, Eydes burgerdressing, cheddar, dildpickles og sprøde løg. Serveres med sprøde fritter og aioli. (Signaturret)	
<b>Cæsarsalat</b>	150
Med hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
<b>Jørgensens snackbræt</b>	145
Puffede kyllingechips, røgede mandler, græske oliven og ristet surdejsbrød med tapenade. God at dele!	
<b>Grillet carpaccio</b>	175
Skåret af oksemørbrad med gammelknascreme, saltede kerner, syltede tomater og sprøde salater. Anbefales med vores sprøde trøffelritter.	
<b>Eydes Pie</b>	165
Sprød butterdej med frikassé af confiteret andelår og sæsonens grøntsager. serveret med syltig salat. (Signaturret)	
<b>Vegetarisk svampebygotto</b>	185
Med syltede svampe og marineret fennikel.	
<b>Rørt tatar af okseinderlår</b>	225
Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede perleløg, sprøde fritter og aioli. Friskhakked på bestilling. (Signaturret)	

## 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 &amp; DESSERTER

Eydes churros Med varme krydderier, ristet mandelis og Amarena sauce.	115
Vaniljemousse På Bora Bora vanilje, med brændte mandler og kirsebærsorbet.	95
Sprød tærte Med æblekompot og vaniljeis.	95
Hjemmebagte æbleskiver Serveret med flormelis og hjemmelavet marmelade.	55
3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier. (Signaturret)	45
Danske oste 3 lækre danske og lokale oste med sødt, salt og sprødt.	145

## SAFT &amp; 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
Iskaffe	55
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: Hasselnød, vanilje eller karamel.</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35
Gløgg	75
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 Prosecco, Italien 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.

2022, Haus Klosterberg Rosé Pinot Noir Markus Molitor, Mosel, Tyskland 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.*

