

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
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
Baerii Caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med fed creme fraiche, finthakkede rødløg og dild	265
2 friske østers med vinagrette og citron	55

FROKOSTKLASSIKERE

Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	135
Pandestegte rødspættefiletter Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	115
Roastbeef af dansk kalv Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, ramsløgskapers, sprøde friterede løg, syltede løg og friskhøvlet peberrod.	125
Hønsesalat med bacon fra Bjerre Serveret på friskbagt surdejsbrød.	115
Pariserbøf 200g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveret på smørstegt surdejsbrød.	165

LIVRETTER

Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	145
Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>Med kylling +kr. 50</i>	95
Klassisk 'New Haven' burger 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	165
Ribeye steak fra Kildegaarden (250g) Serveret med sæsonens sprøde salater, grove fritter og friskrørt bearnaise.	325
Fish 'N' Chips Sprødstegt kulmule, grove fritter, tartarsauce og grillet citron.	150
Moules Frites Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	175
Grillede jomfruhummere Serveret med syrlig sprød salat, sauce piquante og grillet citron.	245
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo.	225
Vegetarisk filopakke Fylt med "ratatouille", hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	175

BØRNERETTER

Fish 'N' Chips	95
'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche- bolle med grove fritter, mayo og ketchup.	110

OST & DESSERTER

Danske oste 4 lækre danske og lokale oste med sødt, salt og sprødt.	145
Lemon pie Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	95
Chocolate chip cookie skillet Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	95
Solbær, Madagaskarchokolade og vanille Chokolademousse, søde solbær, vanilleis og lun sauce med solbær og mørk rom.	110
3 stk. fyldte chokolader Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	50

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	48
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

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	60
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	60
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	70
Kronenbourg Rose 4,5%, 0.50 L	70
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 L	70
Grimbergen Belgian Pale Ale 5,5% 0.40 L	70
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70

KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen <i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel</i>	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	35

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 "Dama de Naveran", Penedès, Spanien	75/425
N.V.	Bernard Remy, Brut, "Carte Blanche", Champagne, Frankrig	95/595

HVIDVINE GL./FL.

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

ROSÉVINE GL./FL.

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

RØDVINE GL./FL.

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

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

SØDE VINE GL./FL.

N.V.	Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	70/325
N.V.	Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495
2018,	Van Volxem, Bockstein, Riesling Spätlese, Mosel, Tyskland	95/650

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.



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
Sprøde krydrede calamari og hjemmelavet sur/sød sauce	60
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
Baerii Caviar 15 g. Serveret på salt vaffel med fed creme fraiche, finthakkede rødløg og dild	265
2 friske østers med vinagrette og citron	55

SÆSONMENU

Forret

Rimmet kammuslingeterrine*
Med wasabiskum, dildstilke, citron og glaskålsrudite.

Mellemret

Røget og confiteret æggeblomme
Med helbladet spinat, syltede løg, skum på Vesterhavsost og sprødt kyllingeskind.

Hovedret

Dansk oksebavette*
Ragout af oksehaler i sprød crustade, danske brombær, kantareller og peber/brombær glace.

Dessert

Solbær, Madagaskarchokolade og vanille*
Chokolademousse, søde solbær, vanilleis og lun sauce med solbær og mørk rom.

3 retter 395* / 4 retter 475

Eydes vinmenu

3 glas 325* / 4 glas 395

FORRETTER

Rimmet kammuslingeterrine Med wasabiskum, dildstilke, citron og glaskålsrudite.	145
Røget og confiteret æggeblomme Med helbladet spinat, syltede løg, skum på Vesterhavsost og sprødt kyllingeskind.	115
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo, ramsløgskapers og sprøde chips.	155
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bølgehatte og parmesan.	145

HOVEDRETTER

Dansk oksebavette Ragout af oksehaler i sprød crustade, danske brombær, kantareller og peber/brombær glace.	285
Ribeye steak fra Kildegaarden (250 g) Serveret med sæsonens sprøde salater, grove fritter og friskrørt bearnaise.	325
Skindstegt multe Serveres med bygotto med svampe, tournerede courgetter, langtidsbagte tomater og frisk basilikum.	265
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo.	225
Vegetarisk filopakke Fylt med "ratatouille", hertil kold sauce Provence, sprøde grønne salater og urter.	175

OST & DESSERTER

Danske oste	145
4 lækre danske og lokale oste med sødt, salt og sprødt.	
Lemon pie	95
Sprød kiksebund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	
Chocolate chip cookie skillet	95
Varm og friskbagt "cookiekage" med saltet karamelis og sprød karamel.	
Solbær, Madagaskarchokolade og vanille	110
Chokolademousse, søde solbær, vanilleis og lun sauce med solbær og mørk rom.	
3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.	

KAFFE

Kaffe pr. pers.	30
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	40
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen	5
<i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel</i>	
Ronnefeldt te	35
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L	48
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 0.75 L	35
<i>Med/uden brus.</i>	

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	60
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	60
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	70
Kronenbourg Rose 4,5%, 0.50 L	70
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 L	70
Grimbergen Belgian Pale Ale 5,5% 0.40 L	70
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70

VINE PÅ GLAS OG FLASKE

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V.	Bodegas Naveran, Cava Extra Brut "Dama de Naveran", Penedès, Spanien	75/425
N.V.	Bernard Remy, Brut, "Carte Blanche", Champagne, Frankrig	95/595

HVIDVINE GL./FL.

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

ROSÉVINE GL./FL.

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

RØDVINE GL./FL.

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

SØDE VINE GL./FL.

N.V.	Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	70/325
N.V.	Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495
2018,	Van Volxem, Bockstein, Riesling Spätlese, Mosel, Tyskland	95/650

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for ændringer af priser og årgange.

