

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavsosst og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer med røget pebermayo	75
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Baerii caviar 15 g	265
Dansk caviar fra ROGN serveret med blinis, rødløg og fed creme fraiche	

FROKOSTKLASSIKERE

Pandestegte rødspættefileter	115
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
Økologiske æg og håndpillede rejer	115
Serveret på hjemmebagt rugbrød med urtemayo og friske krydderurter.	
Hønsesalat med bacon fra Bjerre	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
Eydes smørrebrødsbræt	185
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
Pariserbøf	175
Med 200 g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	

TERRASSENS FAVORITTER

Serveres også på terrassen mellem 11.30 - 21.30

Klassisk 'New Haven' burger	175
Med 200 g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli. (Signaturret)	
Cæsarsalat	150
Med hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
Moules Frites	175
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	
Fish 'N' Chips	165
Sprødstegt kulmule, grove fritter, tartarsauce og grillet citron.	

LIVRETTER

Rørt tatar af kalv	225
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo. (Signaturret)	
Grillet carpaccio	175
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan. Anbefales med vores sprøde trøffelritter.	
Eydes Pie	165
Sprød butterdej med frikassé af sæsonens grøntsager og lokal kylling. (Signaturret)	
Vegetarisk filopakke	185
Fyldt med chili sin carne, serveret med syrlig salat og raita dressing.	

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

BØRNERETTER

'New Haven' burger i børnehøjde 125
Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche-
bolle med grove fritter, mayo og ketchup.
(Signaturret)

Pandestegt rødspættefilet 110
Serveret med friskskåret grønt, grove fritter,
citron og remoulade.

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader 45
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.
(Signaturret)

Eydes kringle 65
Friskbagt med remonce.
(Signaturret)

Chocolate chip cookie skillet 95
Friskbagt cookie med Bora Bora vaniljeis.

Lemon pie 95
Sprød mørdejsbund, cremet og syrlig
citroncreme, brændt marengs og syltet citron.

Danske rabarber i variation 110
Med yoghurtmousse og yoghurtis med lime og
ingefær.

Danske oste 145
3 lækre danske oste med sødt, salt og sprødt.

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L 52
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
Med/uden brus.

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, vanilje eller karamel.

Ronnefeldt te 35
Spørg din tjener for udvalg.

Chai Latte 55
Tiger spice.

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

Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L 70

Grimbergen Double 6,5% 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,	Fernand Engel Pinot Noir Rosé, Alsace, Frankrig	80/380
-------	----------------------------------------------------	--------

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 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 jomfruummer med røget pebermayo	75
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
Eydes velkomst 1 glas Champagne og dagens snack.	145
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Baerii Caviar 15 g Dansk caviar fra ROGN serveret med blinis, rødløg og fed creme fraiche	265

SÆSONMENU

Forret

Danske hvide asparges*
Med røget kammusling, sauce blanquette og skarpe urter.

Mellemret

Urtefarseret helleflynder
Med grillede forårsløg, citronconfit, citrusurter og muslingesauce med ramsløg.

Hovedret

Rosastegt dansk okse*
Med grønne asparges, bøgehatte, pommes terrine og urtejus.

Dessert

Danske rabarber i variation*
Med yoghurtmousse og yoghurtis med lime og ingefær.

3 retter 395* / 4 retter 475

Eydes vinmenu
3 glas 325* / 4 glas 395

FORRETTER

Danske hvide asparges Med røget kammusling, sauce blanquette og skarpe urter.	125
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo, ramsløgskapers og sprøde chips. <i>(Signaturret)</i>	145
Urtefarseret helleflynder Med grillede forårsløg, citronconfit, citrusurter og muslingesauce med ramsløg.	145
Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	160

HOVEDRETTER

Moules Frites Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	175
Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers, ramsløgskapers og tabasco. Serveres med grove fritter og trøffelmayo. <i>(Signaturret)</i>	225
Rosastegt dansk okse Med grønne asparges, bøgehatte, pommes terrine og urtejus.	275
Hel pandestegt rødspætte Serveres med persille, citron, smørsauce og danske kartofler.	245
Vegetarisk filopakke Fylt med chili sin carne, serveret med syrlig salat og raita dressing.	185
Ribeye steak (250 g) Serveret med sæsonens sprøde salater, grove fritter og friskrørt bearnaise.	325

OST & DESSERTER

3 stk. fyldte chokolader	45
Hjemmelavet af vores egen chokolatier. (Signaturret)	
Chocolate chip cookie skillet	95
Friskbagt cookie med Bora Bora vaniljeis.	
Lemon pie	95
Sprød mørdejsbund, cremet og syrligt citronfyld, brændt marengs og syltet citron.	
Danske rabarber i variation	110
Med yoghurtmousse og yoghurtis med lime og ingefær.	
Danske oste	145
3 lækre danske oste med sødt, salt og sprødt.	

TERRASSENS FAVORITTER

Serveres kun på terrassen mellem 11.30 - 21.30

Klassisk 'New Haven' burger	175
Med 200 g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli. (Signaturret)	
Cæsarsalat	150
Med hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
Moules Frites	175
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesky. Serveret med grove fritter og aioli.	
Fish 'N' Chips	165
Sprødstegt kulmule, grove fritter, tartarsauce og grillet citron.	

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

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, vanilje eller karamel.	
Ronnefeldt te	35
Spørg din tjener for udvalg.	
Chai Latte	55
Tiger spice.	
Varm kakao med flødeskum	55

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L	52
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
Med/uden brus.	

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, Fernand Engel Pinot Noir Rosé, Alsace, Frankrig 80/380

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 ændringer af priser og årgange.

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

Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L 70

Grimbergen Double 6,5% 0.50 L 70

Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L 70

Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L 70

