

SNACKS

Røgede mandler	45
2 slags spanske oliven	50
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavsost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer med spicy skaldyrsmayo	75
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Vandbakkelser med friskostcreme, syltet grønt, og lufttørret skinke	65

FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefileter	135
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild. <i>(tilkøb af rejer 25.- serveres med mayo istedet for remoulade.)</i>	
Hønsesalat	115
Med sprød bacon, syltede rødløg og karse. Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
Eydes smørrebrødsbræt	185
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
Pariserbøf	185
200 g bøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	

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

BARENS LIVRETTER

Fish 'N' Chips	165
Sprødstegt lange, med grillet citron og tartarsauce.	
Ravioli	195
Fyldt med ricotta og røgede mandler, med glacerede artiskokker og vallesauce. <i>(vegetarisk)</i>	
Eydes burger	185
200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, relish på syltede grønne tomater, cheddar og sprøde løg. <i>Serveres med grove fritter og aioli. (Signaturret)</i>	
Cæsarsalat	150
Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
Jørgensens snackbræt	145
Puffede kyllingechips, røgede mandler, spanske oliven og ristet surdejsbrød med tapenade. <i>God at dele!</i>	
Grillet carpaccio	175
Skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, balsamico glace, persillevinaigrette og smørstegte croutoner. <i>Anbefales med vores grove trøffelritter.</i>	
Eydes Pie	165
Sprød butterdej med frikassé på confiterede kyllingelår og sæsonens grøntsager, tyttebær, og syrlig salat. <i>(Signaturret)</i>	
Rørt tatar af okseinderlår	225
Serveret med Eydes tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter og aioli. <i>Friskhakked på bestilling. (Signaturret)</i>	

BØRNERETTER

Eydes børneburger 125
Frisk agurk og hjertebladsalat i brioche-bolle med grove fritter, mayo og ketchup.

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

OST & DESSERTER

Mille-feuille 105
Med danske rabarber, friskostcreme med lime og sorbet på yoghurt, ingefær og lime.

Jordbærtærte 110
Serveret med vaniljecreme og estragonis.

Citronmousse 95
Serveret med kærnemælkssorbet og knuste kammerjunkere.

3 stk. fyldte chokolader 25
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.
(*Signaturret*)

Europæiske oste 145
3 europæiske oste med sødt, salt og sprødt.

TERASSENS FAVORITTER

Eydes burger 185
200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, relish på syltede grønne tomater, cheddar og sprøde løg. (*Serveres med grove fritter og aioli*)

Fish 'N' Chips 165
Af sprødstegt lange, med grillet citron og tartarsauce.

Cæsarsalat 150
Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.

Moules Frites 175
Friskdampede økologiske blåmuslinger, fine urter og muslingesauce. Serveret med grove fritter og aioli.

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.

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L	54
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 ad lib pr prs.	25
Med/uden brus.	

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	65
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	65
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	75
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	75
Grimbergen Double 6,5% 0.50 L	75
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L	70
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	70

UDVALGTE COCKTAILS

Sweet 1744	105
Gin og tonic	110
<i>Med Eydes gin</i>	
Espresso martini	110

JØRGENSENS TASTINGMENU

4 mindre cocktails

Favola - Dirty Shirley

Italicus Moderna - Bartender's Choice

195

(skal bestilles af minimum 2 prs)

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

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

HVIDVINE GL./FL.

2022, SJ Montigny Riesling Trocken, Weingut In den Zehn Morgen, Nahe, Tyskland (Ø)	85/425
2022, Sancerre Caillottes, Vinoble Dauny, Loire, Frankrig	95/525
2022, Grüner Veltliner Wagram, Weinbergshof Fritsch, Wagram, Østrig	85/425
2021, Chardonnay Castoro, Castoro Cellars, Paso Roble AVA, USA	125/625

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, Chateau Odilon, Baron Benjamin de Rothschild, Bordeaux, Frankrig	110/550

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V. Husets Prosecco, Italien	75/425
N.V. Husets Champagne, Champagne, Frankrig	110/650

ROSÉVINE GL./FL.

Husets rosé,	80/380
--------------	--------

SØDE VINE GL./FL.

2021, Moscato D'Asti sourgal, Piemonte, Italien, (Ø)	70/375
N.V. Fonseca, BIN 27, Douro, Portugal	85/495
2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese, Rhein Hessen, Tyskland, (Ø)	80/400

Spørg din tjener efter vinkortet.

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

