

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 kyllingsnacks med urtemayo	50
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Vandbakkelser med friskostcreme og lufttørret skinke	65

FROKOSTKLASSIKERE

Eydes juleplatte	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.	
Eydes smørrebrødsbræt	185
Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	
Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	
Pandestegte rødspættefileter	125
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron og dild.	
Hønsesalat med sprød bacon og karse	115
Serveret på friskbagt surdejsbrød.	
Pariserbøf	175
Med 200 g bøf fra nordjysk naturkød, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødæg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	

Marinerede sild	115
Med karrysalat, rødæg, kapers og dild, serveret på friskbagt rugbrød.	

LIVRETTER

Rørt tatar af okseinderlår	225
Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede perleløg, sprøde fritter og aioli. <i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	
Klassisk 'New Haven' burger	175
Med 200 g bøf fra nordjysk naturkød, Eydes burgerdressing, cheddar, dildpickles og sprøde løg. Serveres med sprøde fritter og aioli. <i>(Signaturret)</i>	
Grillet carpaccio	175
Skåret af oksemørbrad med Gammel Knas-creme, saltede kerner, syltede tomater og sprøde salater. <i>Anbefales med vores sprøde trøffelritter.</i>	
Cæsarsalat	150
Med hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	
Eydes Pie	165
Sprød buttedeje med frikassé af confiteret andelår og sæsonens grøntsager. Serveret med syrlig salat. <i>(Signaturret)</i>	
Vegetarisk svampebygotto	185
Med syltede svampe og marineret fennikel.	

*I menukortet 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!*

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

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



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	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
<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
Grimbergen Blonde 6,7% 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

KAFFE

Kaffe pr. pers.	35
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	35
Espresso	30
Cappuccino	45
Cafe latte	45
Iskaffe	55
Sirup i kaffen	5
<i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	
Ronnefeldt te	35
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	
Gløgg	75
Chai Latte	55
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

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.



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

SÆSONMENU

*Forret***Rimmet torsk***

Med rødbedecrudité, syltede sennepskorn og estragonsifon.

*Mellemret***Confiteret svinebryst**

Med kompot på æbler og jordskokker, æbleglace og jordskokkechips.

*Hovedret***Rosastegt andebryst***

Med græskarpuré, syltet græskar, smørstegt rosenkål, pommes anna og aromatisk sauce.

*Dessert***Eydes churros***

Med varme krydderier, ristet mandelis og Amarena sauce.

3 retter 425* / 4 retter 495

Eydes vinmenu 3 glas 325* / 4 glas 395

FORRETTER

Rimmet torsk	115
Med rødbedecrudité, syltede sennepskorn og estragonsifon.	
Confiteret svinebryst	135
Med kompot på æbler og jordskokker, æbleglace og jordskokkechips.	
Rørt tatar af okseinderlår	145
Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede perleløg og sprøde chips. <i>Friskhakket på bestilling.</i>	
Grillet carpaccio	160
Skåret af oksemørbrad, med Gammel Knas-creme, saltede kerner, syltede tomater og sprøde salater.	

HOVEDRETTER

Rørt tatar af okseinderlår	225
Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede perleløg og sprøde chips. <i>Friskhakket på bestilling.</i> <i>(Signaturret)</i>	
Dagens fangst	285
Med ristet palmekål, jordskokkekompot og skummet fiskefumé.	
Rosastegt andebryst	275
Med græskarpuré, syltet græskar, smørstegt rosenkål, pommes anna og aromatisk sauce.	
Vegetarisk svampebygotto	185
Med syltede svampe og marineret fennikel.	
Ribeye steak (250 g)	325
Serveret med bagte tomater og hvidløg, syrlig salat, grove fritter og friskrørt bearnaise.	

OST & DESSERTER

Eydes churros	115
Med varme krydderier, ristet mandelis og Amarena sauce.	
Vaniljemousse	95
På Bora Bora vanilje, med brændte mandler og kirsebærsorbet.	
Sprød tærte	95
Med æblekompot og vaniljeis.	
3 stk. fyldte chokolader	45
Hjemmelavet af vores egen chocolatier. <i>(Signaturret)</i>	
Danske oste	145
3 lækre danske og lokale 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
<i>Med/uden brus.</i>	

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

KAFFE

Kaffe pr. pers.	35
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	35
Espresso	30
Cappuccino	45
Cafe latte	45
Iskaffe	55
Sirup i kaffen	5
<i>Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.</i>	
Ronnefeldt te	35
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	
Gløgg	75
Chai Latte	55
Varm kakao med flødeskum	55

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 ændringer af priser og årgange.

