

JØRGENSENS
HOTEL



EST 1744

Frokost på Jørgensens Hotel

Restaurant Eydes

FROKOST MENU

2 retter 289

Forret

Quiche Lorraine med karamelliseret løg, cremefraiche, skummende løgsauce med hvid portvin & urter fra det lille økori

Hovedret

Tempereret hvid fisk med sæsonens spæde grøntsager, langtidsbagte tomater, muslingesauce & friske urter

2 glas vin 215

2 glas hjemmelavet juice 95

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 betalinger 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 alle transaktioner American Express gælder at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

EYDES MENU

SNACKS

11:30 - 21:30

Røgede & saltede mandler	50
Amfissis & sorte blomme oliven	60
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med revet vesterhavsost	75
Arancini med trøffelmayo & parmesan	85
Vindblæst gris & fennikel pølse Serveres med surdejsbrød, cornichons & olivenolie	105
Puffede kyllingsnacks Serveret med urte mayo.	50
2 stks. østers Serveret med æblevinaigrette og citron	75
Eydes BBQ revelsben Serveres med puffede svær & urter	95

FROKOSTKLASSIKERE

11:30 - 15:30

Eydes smørrebrødsbræt Hønsesalat med puffet kylling & fiskefilet med remoulade.	195
"Rejer & Æg" Serveret på smørtegt surdejsbrød med håndpillede rejer pocheret æg, urtemayo & friske urter	135
Pandestegt rødspættefilet Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron & friske urter.	135
Eydes skud Serveret på surdejsbrød med fiskefilet, hjertesalat, rejer, koldrøget laks, sauce piquante, tomat, dild & citron	185
Hønsesalat Serveret på friskbagt surdejsbrød med puffet kylling & syltede rødløg.	135
Kartofler & lufttørret skinke Kartofler på hjemmebagt rugbrød med skinke, ramsløgsmayo, sprøde løg, syltede perleløg & karse	135
Pariserbøf Serveres på smørstegt surdejsbrød med 180g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles kapers, rødløg & friskhøvlet peberrod.	185

LIVRETTER

11:30 - 21:30

Rørt tatar af okse Med cornichoner, skalotteløg, drueagurk, kapers syltede perleløg, chips, frisk æggeblomme & karse Serveres med grove fritter og aioli	225
Eydes burger 180g hakkebøf, briochebolle, burgerdressing, dildpickles, rødløg, sprøde løg & modnet havarti Serveres med grove fritter og aioli	195
Eydes carpaccio Grillet carpaccio af krogmodnet okse Serveret med estragoncreme, croutoner, palmekål, urter	215
Cæsarsalat Hjertesalat, paneret kylling, klassisk cæsardressing, parmesan & smørstegte croutoner. <i>(Kan laves vegetarisk)</i>	175
Moules Frites Friskdampede blåmuslinger med fine urter og muslingesauce serveret med pommes fritter & aioli	185

Hjemmelavet fyldt pasta

Fyldte pasta med artiskokcreme, grillede artiskokker, langtidsbagt tomat, courgetter & hvidvinssauce

225

CAVIAR

15g Caviar med Blinis, løg og crème fraiche
245

EYDES MENU

DESSERTER

11:30 - 21:30

Vanilje pannacotta Med passionssorbet & crumble	135
Citron tærte med brændt marengs Serveres med hyldeblomst sorbet	115
Pocheret rabarber Med vanilje mousse, rabarber gel, hvid chokolade, verbena sirup & yoghurt is	125
Eydes Petit four 5 slags hjemmelavet petit fours - perfekt til kaffen	115
Kirsebærblå & pærer Kirsebær blåskimmelost på smørstegt rugbrød med pærekompot, ristede hasselnødder og friske urter	135

BØRNERETTER

11:30 - 21:30

Eydes børneburger Sprød kylling, ketchup, frisk agurk, tomat & hjertesalat i briochebolle med grove fritter, mayo & ketchup.	125
--	-----

Pandestegt rødspættefilet Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron & remoulade	120
---	-----

SAFT & SODAVAND

Soda 0.4 L Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero Fanta, Sprite Zero & Lemon.	59
---	----

Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk Vælg mellem: Appelsin, hindbær eller hyldebrus.	40
--	----

Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, solbær eller rabarber.	40
---	----

Thoreau vand ad libitum pr. person Med eller uden brus.	35
---	----

FADØL & FLASKEØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	75
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	75
Kronenbourg Blanc 1664, 5,0%, 0.40 L	85
Grimbergen Double, 6,5%, 0.5L	85
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	85
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	85
Brooklyn Special Effects Hoppy Lager, 0,4% 0,33 L	45
Carlsberg Nordic, 0,0% 0,33 L	45

KAFFE & TE

Kaffe pr. person Med opfyldning	38
Americano	45
Espresso	45
Cappuccino	60
Cafe latte	60
Iskaffe	65
Sirup Vælg mellem: Hasselnød, vanilje eller karamel.	10
Ronnefeldt te Spørg din tjener for udvalg.	40
Chai latte	60
Varm kakao med flødeskum	60

2 stk. håndlavede chokolader.

40 kr.