

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, hvidvins sauce & 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

<b>Røgede &amp; saltede mandler</b>	<b>50</b>
<b>Grønne amfissis oliven</b>	<b>60</b>
<b>Grove fritter med aioli</b>	<b>50</b>
<b>Trøffelritter med revet vesterhavsost</b>	<b>75</b>
<b>Arancini med trøffelmayo &amp; parmesan</b>	<b>85</b>
<b>Vindblæst gris &amp; fennikel pølse</b> Serveres med surdejsbrød, cornichons & olivenolie	<b>105</b>
<b>Puffede kyllingesnacks</b> Serveret med urte mayo.	<b>60</b>
<b>2 stks. østers</b> Serveret med æblevinaigrette & agurk med salturt	<b>75</b>
<b>6 stks. Østers med citron &amp; tabasco</b>	<b>195</b>
<b>Eydes BBQ revelsben</b> Serveres med puffede svær & urter	<b>95</b>

### FROKOSTKLASSIKERE

11:30 - 15:30

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

### LIVRETTER

11:30 - 21:30

<b>Rørt tatar af okse</b> Med cornichoner, skalotteløg, drueagurk, kapers, syltede perleløg, chips, frisk æggeblomme & karse Serveres med grove fritter & aioli	<b>225</b>
<b>Eydes burger</b> 180g hakkebøf, briochebolle, burgerdressing, dildpickles, rødløg, sprøde løg & modnet havarti Serveres med grove fritter & aioli	<b>195</b>
<b>Eydes carpaccio</b> Grillet carpaccio af krogmodnet okse. Serveret med estragoncreme, croutoner, palmekål & urter	<b>215</b>
<b>Cæsarsalat</b> Hjertesalat, stegt kyllingebryst, klassisk cæsardressing, parmesan & smørstegte croutoner. <i>(Kan laves vegetarisk)</i>	<b>175</b>
<b>Moules Frites</b> Friskdampede blåmuslinger med fine urter og muslingesauce serveret med pommes fritter & aioli	<b>185</b>
<b>Hjemmelavet fyldt pasta</b> Fylde pasta med artiskokcreme, grillede artiskokker, langtidsbagt tomat, courgetter & hvidvinssauce	<b>225</b>
<b>Helstegt Rødspætte</b> Med grillet citron, persille, sæsonens grønt nye kartofler & smørsauce	<b>295</b>

### CAVIAR

15g Caviar med Blinis, løg og crème fraiche  
245

## EYDES MENU

---

### DESSERTER

11:30 - 21:30

<b>Vanilje pannacotta</b> Med passionssorbet & crumble	115
<b>Citron tærte med brændt marengs</b> Serveres med hyldeblomstsorbet	115
<b>Pavlova og Danske jordbær</b> Med rabarbersorbet, mascarponeskum, jordbær og hyldeblomst	125
<b>Eydes Petit four</b> 5 slags hjemmelavet petit fours - perfekt til kaffen	115
<b>Kirsebærblå &amp; pærer</b> Kirsebær blåskimmelost på smørstegt rugbrød med pærekompot, ristede hasselnødder og friske urter	135

### BØRNERETTER

11:30 - 21:30

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

<b>Pandestegt rødspættefilet</b> Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron & remoulade	120
---	-----

### SAFT & SODAVAND

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

<b>Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk</b> Vælg mellem: Appelsin, hindbær eller hyldebrus.	40
--	----

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

<b>Thoreau vand ad libitum pr. person</b> Med eller uden brus.	35
---	----

### FADØL & FLASKEØL

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

### KAFFE & TE

<b>Kaffe pr. person</b> Med opfyldning	38
---	----

<b>Americano</b>	45
------------------	----

<b>Espresso</b>	45
-----------------	----

<b>Cappuccino</b>	60
-------------------	----

<b>Cafe latte</b>	60
-------------------	----

<b>Iskaffe</b>	65
----------------	----

<b>Sirup</b> Vælg mellem: Hasselnød, vanilje eller karamel.	10
--	----

<b>Ronnefeldt te</b> Spørg din tjener for udvalg.	40
--	----

<b>Chai latte</b>	60
-------------------	----

<b>Varm kakao med flødeskum</b>	60
---------------------------------	----

2 stk. håndlavede chokolader.

40 kr.