

JØRGENSENS  
HOTEL



EST 1744

En aften på Jørgensens Hotel

# Restaurant Eydes

## SÆSONMENU

### \* Letrøget rimmet kammusling

Med danske tomater, olivenolie, merian, tallerkensmækker & krydret beurre blanc

### Stegte jomfruhummerhaler

Med nye kartofler, kartoffelskum, nye ærter, grape & ærteskud

### \*Grillet oksebryst med hengemte solbær & urter

Med nye kartofler, nye løg, sommerporrer & solbærsauce på braiserelage

### \*Pavlova & Danske jordbær

Med rabarber sorbet, mascarponeskum, marinerede jordbær & hyldeblomst

**3\* retter 455 / 4 retter 525**

**Vinmenu 3 glas 325 / 4 glas 395**

**Juicemenu 3 glas 150 / 4 glas 175**

## HVERDAGSMENU

Tilbydes mandag-torsdag

### Flammegrillet laks

Med radiser, sennepsurt & syrnet fløde mættet med pinjekerner & ørredrogn

### Grillet kylling

Med sæsonens grønt, puré, kartofler & hvidvins-estragonsauce

### Vanilje panna cotta

Med passionssorbet & crumble

**Menu 365, -**

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.