

SNACKS

Røgede & saltede mandler	50
Grønne & sorte Franske oliven	65
Grove fritter med aioli	50
Trøffelfritter med revet vesterhavssost	70
Arancini med Nduja Serveres med grillet urtemayo & parmesan	85
Vindblæst gris & Fennikel pølse Serveres med surdejsbrød, cornichons & olivenolie	105
2 stks. østers Serveret med æblevinaigrette & agurk og salturt	75
6 stks. Østers med citron & tabasco	195

CAVIAR

15g Caviar med Blinis, løg & crème fraîche
245

FORRETTER

Ceviche på kammusling Med havtornvinaigrette, ristede macadamia, syltet stikkelsbær, sprød sennep & urt	115
Grillet hummerhale Med tomat bisque, syltet fennikel, urteolie & friske tomater	125
Fransk løgsuppe Klassisk fransk løgsuppe med karamelliserede løg, surdejsbrød & gruyere	105
Eydes carpaccio Grillet carpaccio af krogmodnet okse. Serveret med estragoncreme, croutoner, palmekål & urter	125
Rørt tatar af okse Med Cornichons, skalotteløg, drueagurk, kapers, syltede perleløg, chips, frisk æggeblomme & karse	135

HOVEDRETTER

Grillet Krondyr Med urtecreme, svampe, bagt selleri pomme anna & aromatisk sauce med morkel & syltet sennepskorn	285
Helstegt Rødspætte Med grillet citron, persille, sæsonens grønt nye kartofler og smørsauce	295
Ribeye steak (250g) Med langtidsbagte tomater, grove fritter & friskrørt bearnaise.	375
Rørt tatar af okse Med Cornichons, skalotteløg, drueagurk, kapers, syltede perleløg, chips, frisk æggeblomme & karse Serveres med grove fritter og aioli	225
Hjemmelavet pasta Fettuccini med grillede artiskokker, grønkål langtidsbagt tomater, courgetter & hvidvinssauce Tilkøb kyllingebryst +65	225

DESSERTER

Tarte au caramel Tærte med karamel, yuzu ganache & chokolade	105
Kakao Sablé Med cremefraiche ganache, brombær kompot, brombær sorbet & malt tuille	105
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	125

BØRNERETTER

Eydes børneburger	125
Sprød kylling, ketchup, frisk agurk, tomat & hjertesalat i briochebolle med grove fritter, mayo & ketchup.	
Pandestegt rødspættefilet	120
Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron & remoulade	
Friteret kyllingefilet med cornflakes	105
Serveret med pommes fritter, friskskåret grønt, ketchup & remoulade	

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L	59
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero & Lemon.	
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk	40
Vælg mellem: appelsin, hindbær eller hyldebrus	
Saft fra Antons i Juelsminde	40
Vælg mellem: æble, hyldeblomst, solbær eller rabarber.	
Thoreau vand ad libitum per person	35
Med eller uden brus.	

FADØL & FLASKEØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	59
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	65
Kronenbourg Blanc 1664, 5,0%, 0.50 L	75
Grimbergen Double, 6,5%, 0.5L	75
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	75
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	69
Brooklyn Special Effects Hoppy Lager, 0,4% 0,33 L	45
Carlsberg Nordic, 0,0% 0,33 L	45

KAFFE & TE

Kaffe pr. person	38
Med én opfyldning.	
Americano	45
Espresso	45
Cappuccino	60
Cafe latte	57
Iskaffe	65
Sirup	10
Hasselnød, vanilje eller karamel	
Ronnefeldt te	40
Spørg din tjener for udvalg.	
Chai latte	60
Varm kakao med flødeskum	60

2 stk. hjemmelavede chokolader
40 kr.

Lavet af egen chocolatier