



EST 1744

En aften på Jørgensens Hotel

Restaurant Eydes

SÆSONMENU

*Ceviche af kammusling

Med havtornvinaigrette, ristede macadamia, syltet stikkelsbær, sprød sennep & urt

Stegt hummerhale

Med tomat bisque, syltet fennikel, urte olie & frisk tomat

*Grillet Krondyr

Med pommes anna, urtecreme, svampe, bagt selleri & aromatisk sauce

*Karamelliseret Pain Perdu

Karamelliseret Brioche, bagte blommer, vanilje/tonka creme & sherry sauce

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

Kakao Sablé

Med cremefraiche ganache, brombærkompot, brombærsorbet & malt tuille

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.

