

RESTAURANT EYDES

TRÆD NED I KÆLDEREN OG IND I VERDEN MED DÆMPET BELYSNING OG HYGGELIG ATMOSFÆRE UNDER DE HVIDKALKEDE HISTORISKE HVÆLVINGER.

VI FOKUSERER ALTID PÅ SKABE DE STØRSTE SMAGE PÅ SMUKT ANRETTEDE TALLERKNER. DET BETYDER SAMTIDIG, AT VI IKKE BINDER OS OP PÅ INSPIRATION FRA ET SPECIFIKT KØKKEN, MEN I STEDET LADER ÅRSTIDENS TILGÆNGELIGE RÅVARER DEFINERE, HVAD DER GIVER DEN BEDST MULIGE GASTRONOMISKE OPLEVELSE.

LAD DIG INSPIRERE AF VORES OMFATTENDE KORT SAMT SIGNATURRETTER ELLER NYD VORES SET-MENU, DER SKIFTER JÆVNLIGT.

FROKOST MENU

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

Sæsonens fisk
Tempereret fisk med sæsonens grøntsager, langtidsbagte tomater, hvidvins sauce & friske urter

289,-

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 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.

EYDES FROKOST

11:30 - 21:30

SNACKS

RØGEDE & SALTEDE MANDLER 50,-

GRØNNE & SORTE FRANSKE OLIVEN 65,-

GROVE FRITTER med aioli 50,-

TRØFFELFRITTER med revet Vesterhavsost 70,-

2 STK. ØSTERS serveres med æblevinaigrette & agurk og salturt 75,-

ARANCINI MED NDUJA serveres med grillet urtemayo og parmesan 85,-

VINDBLÆST GRIS & FENIKEL PØLSE serveres med surdejsbrød, cornichons & olivenolie 105,-

6 STKS. ØSTERS MED CITRON & TABASCO 195,-

CAVIAR
15g Caviar med blinis, løg & cremefraiche

245,-

FROKOSTKLASSIKERE

11:30 - 15:30

Eydes smørrebrødsbræt 185,-
Hønsesalat med puffet kylling & fiskefilet med remoulade.

"Rejer & Æg" 125,-
Serveret på smørstegt surdejsbrød med håndpillede rejer, pocheret æg, urtemayo & friske urter

Æble & Akvavitsild 135,-
Serveret på rugbrød med karrysalat, rødløg, kapers, smilende æg & urter

Pandestegt rødspættefilet 125,-
Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron & friske urter.

Eydes skud 185,-
Serveret på surdejsbrød med fiskefilet, hjertesalat, rejer, koldrøget laks, sauce piquante, tomat, dild & citron

Hønsesalat 115,-
Serveret på friskbagt surdejsbrød med puffet kylling & syltede rødløg.

Pariserbøf 185,-
Serveres på smørstegt surdejsbrød med 180g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg & friskhøvlet peberrod.

LIVRETTET

Rørt tatar af okse 225,-
Med cornichoner, skalotteløg, drueagurk, chips, frisk æggeblomme & karse
Serveret med grove fritter & aioli

Eydes burger 195,-
Med 180g hakkebøf, briochebolle, burgerdressing, rødløg, sprøde løg & modnet havarti
Serveres med grove fritter & aioli

Eydes Carpaccio 215,-
Grillet carpaccio af krogmodnet okse. Serveret med estragoncreme, croutoner, palmekål & urter

Cæsarsalat 175,-
Sprød hjertesalat, stegt kyllingebryst, klassisk cæsardressing, parmesan & smørstegte croutoner
(Kan laves vegetarisk)

BBQ Pork ribs 225,-
Braiseret revelsben med grove fritter & aioli

DESSERTER

Tarte au caramel 105,-
Tærte med karamel, yuzu ganache & chokolade

Chokoladepannacotta 105,-
Mørk chokoladepannacotta med kirsebær, vaniljeis, kirsebærgranité & brændte mandler

Eydes petit four 115,-
5 slags hjemmelavet petit fours - perfekt til kaffen

Kirsebærblå & pærer 125,-
Kirsebær blåskimmelost på smørstegt rugbrød med pærekompot, ristede hasselnædder & friske urter

Hjemmelavet æbleskiver 55,-
Serveret med marmelade & flormelis
Tilkøb et glas hjemmelavet gløgg 115,-

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, hyldeblomg, 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 Julebryg 5% 0.40 L	65,-
Tuborg Classic 4,6& 0.40 L	65,-
Kronenbourg Blanc 1664, 5.0% 0.50 L	75,-
Grimbergen Double 6.5% 0.50 L	75,-
Grimbergen Noël 6,7% 0.50 L	75,-
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	69,-

Alkoholfri

Brooklyn special Effect Hoppy Lager 0.4 L	45,-
Carlsberg Nordic 0,0% 0.33 L	45,-

KAFFE & TE

Kaffe pr. person *(med én opfyldning)*	38,-
Americano	45,-
Espresso	45,-
Cappuccino	60,-
Cafe Latte	57,-
Iskaffe	65,-
Sirup *Hasselnød, vanilje eller karamel*	10,-
Ronnefeldt te	40,-
Chai Latte	60,-
Varm kakao med flødeskum	60,-

2 stk. hjemmelavet chokolader
Lavet af egen chocolatier

40,-