

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.

SÆSONMENU

***Langefilet - kål - rygeost**
Letbagt langefilet svøbt i kål med dild. Serveret med syltet græskar, rygeostsauce & dildaske

Glaceret svinekæber - vinteræble - estragon
Braiseret svinekæber glaseret i æbleglaze serveret med puré af bagte vinteræbler, syltede jordskokker, puffet svær & estragon

***Andebryst - rødbede - reduktion på solbær**
Sprængt & rosastegt andebryst med variation af rødbede, kartoffelkroket med confiteret and & timian samt kraftig sauce reduktion med solbær

***Chokoladepannacotta**
Mørk chokoladepannacotta med kirsebær, vaniljeis, kirsebærgranité & brændte mandler



3* retter 455 / 4 retter 525

Vinmenu 3 glas 325 / 4 glas 395

Juicemenu 3 glas 150 / 4 glas 175

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 AFTEN

17.00 - 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 & FENNIKEL PØLSE 105,-
serveres med surdejsbrød, cornichoner & olivenolie

6 STKS. ØSTERS MED CITRON & TABASCO 195,-

CAVIAR
15g Caviar med blinis, løg & cremefraiche

245,-

FORRETTER

Langefilet 115,-
Letbagt langefilet svøbt i kål med dild. Serveret med syltet græskar, rygeostsauce & dildaske

Svinekæber 125,-
Braiseret svinekæber glaseret i æbleglaze serveret med puré af bagte vinteræbler, syltede jordskokker, puffet svær & estragon

Fransk løgsuppe 105,-
Klassisk fransk løgsuppe med karamelliserede løg, surdejsbrød & gruyere

Eydes carpaccio 125,-
Grillet carpaccio af krogmodnet okse, serveret med stragoncreme, croutoner, palmekål & urter

Tørt tatar af okse 135,-
Med cornichoner, skalotteløg, drueagurk, kapers, syltede perleløg, chips, frisk æggeblomme & karse

HOVEDRETTER

Andebryst 285,-
Sprængt & rosastegt andebryst med variation af rødbede, kartoffelkroket med confiteret and & timian samt kraftig sauce reduktion med solbær

Bouillabaisse 295,-
Hvid fisk, skaldyr, fennikel, kartofler, tomat, surdejsbrød, gremolata & rouille

Ribeye Steak fra Kildegaarden (250g) 375,-
med langtidsbagte tomater, grove fritter & friskrørt bearnaise

Rørt tatar af okse 225,-
med cornichoner, skalotteløg, drueagurk, kapers, syltede perleløg, chips, frisk æggeblomme & karse.
Serveres med grove fritter og aioli

Hjemmelavet pasta 225,-
Fettuccini med grillede artiskokker, grønkål, langtidsbagte tomater, courgetter & hvidvinssauce
Tilkøb kyllingebryst +65

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

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,-