

JØRGENSENS
HOTEL

BYENS



HOTEL

EST 1744

EYDES BARKORT

Tilbydes hele dagen

CHARCUTERI BRÆT

Lokale og velkendte specialiteter 225
Vesterhavsost, peberpaté med cornichons, røgede mandler, lækre oliven, pesto, aioli, hjemmesylt og friskbagt brød.
Mad nok til én eller hygge for to.

EYDES FAVORITTER

Cæsarsalat 95
Dansk hjertebladssalat, hjemmelavet cæsardressing, parmesan og smørstegte croutons.
– Med kylling 135

Rørt tatar 125
Friskhakket kalv, dijon, cornichons, skalotteløg, tabasco, karse, trøffelmayo og sprøde chips.

Klassisk 'New Haven' burger 115
– *En hyldest til danske Lois Lassen, der opfandt burgeren i New Haven i 1895.*
Med bøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden serveres i en briochebolle med hjertebladssalat, sprøde løgringe, tomatpickles, røget baconmayo, smeltet Monterey ost og bacon fra Bjerre.
Vi anbefaler vores lækre fritter og aioli til.

Rejemad 125
Håndpillede rejer, friskbagt surdejsbrød, citron og hjemmelavet mayonnaise.

Fish and chips 165
Lavet af frisk kulmule fra Hirtshals serveret med grove fritter, grillet citron og hjemmelavet sauce tartar.

SØDT

Dagens tærte 65
Spørg din tjener.

3 stk. hjemmelavede fyldte chokolader 50

RETTER TIL BØRN

Fish and chips 85
Med citron og remoulade.

'New Haven' burger i børnehøjde 95
Med frisk agurk og hjertebladssalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.

SNACKS

Røgede salte mandler	35
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske halkidiki oliven	35
Grove fritter og aioli	40
24 mdr. Lihmskov ost med sød kompot	45
Trøffelritter med Vesterhavsoest og aioli	55
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60

CAVIAR

15 gram Baerii Caviar	235
15 gram Oscietra Caviar	285

Serveres med blinis, rødlog, dild og fed cremefraiche.

ØSTERS

Hollandske østers pr. stk.	20
Perle Blanche østers pr. stk.	30
3 af hver	130

Serveres med citron og vinaigrette lavet på æble og tabasco.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.

DRINKS OG COCKTAILS

G&T Tanqueray gin, Hendricks og Monkey 47	95
Dark ´n´ Stormy Mørk rom, lime og gingerbeer	95
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, danskvand og frisk appelsin	95
Gin Hass Tanqueray gin, mangosirup og lemon	95
White Russia Vodka, Kahlua, sødmælk og fløde	95



EYDES UDVALG AF VINE PÅ GLAS & FLASKE

Champagne og mousserende	gl./fl.
N.V. Cava brut N De N Organic, Bodegas Naveran, Penedès	70/325
N.V. Crémant de Bourgogne Rosé, Vitteaut-Alberti, Bourgogne	95/395
N.V. Pol Roger Réserve Brut, Pol Roger, Champagne	145/725

Hvidvine	gl./fl.
2019 Sauvignon Blanc, J. De Villebois, Loire	70/325
2017 Pinot gris, Réserve, F.E. Trimbach, Alsace	85/425
2018 Chablis, Domaine Billaud-Simon, Bourgogne	95/525
2017 Chardonnay Director's Cut, Francis Ford Coppola, Sonoma	105/625
2008 Zeltinger Sonnenuhr Auslese Trocken, Markus Molitor, Mosel	165/895
2018 Puligny-Montrachet, Domaine Leflaive, Bourgogne*	295/1295

Rosévine	gl./fl.
2020 Pinot Noir, Haus Klosterberg Rosé, Markus Molitor, Mosel, Tyskland	75/375
2019 Miraval Rosé, Pitt & Perrin, Provence, Frankrig	95/475

*Skænkes med Coravin a 10 cl.

Spørg din tjener efter vinkortet. Der tages forbehold for tastefejl samt ændringer af priser og årgange.

Rødvine	gl./fl.
2018 Chianti, Poggiotondo, Toscana	70/325
2015 Pinot Noir, Robert Goldenits, Burgenland	85/495
2019 Bourgogne Rouge, Maison Ambroise	95/550
2016 Cabernet Sauvignon, Director's Cut, Francis Ford Coppola, Sonoma	105/625
2016 Barolo, Paolo Scavino, Piemonte	155/875
2008 Pontet-Canet, Pauillac*	375/1995

Søde vine	gl./fl.
N.V. Brachetto D' Acqui San Maurizio, Vallebelbo Italien	70/325
2011 Riesling, Auslese, Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel, Tyskland*	95/475



SAFT OG SODAVAND

Sodavand 50
Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero

Saft fra Klosterbryggeriet 35
Vælg mellem: appelsin, æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber

Thoreau vand, 0.75 cl 35
Med/uden brus.

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 cl 50

Tuborg Classic 4,6%, 0.40 cl 50

Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 cl 65

Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl 60



KAFFE

Kaffe pr. pers. 25
Med opfyldning.

Americano 30

Espresso 25

Espresso macchiato 25

Cappuccino 35

Cafe latte 40

Ekstra skud espresso 10

Iskaffe 50

Sirup i kaffen 5

Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel

Varm kakao med flødeskum 45

Ronnefeldt te 30

Spørg din tjener for udvalg.

VINBAREN ER OGSÅ EN VINBUTIK

I vinbutikken fortsætter vi en god og lang tradition i det gamle hus. Ja faktisk er vinbutikken ældre end hotellet. Allerede tilbage i 1825 drev æresborger i Horsens, Kjeld Thomasen Kjeldsen vinhandel i det Lichtenbergske Palæ. Senere overtog brødrene Evald og Peter B. L. Eyde vinhandlen.

Restauranten, hvor tønderne lå, er opkaldt efter de to brødre. Peter Eyde overdrog virksomheden til sin med-konsul Fogh Nielsen, der ligesom han selv havde opbygget en stor kærlighed til og viden om vin under sine mange år i udlandet.

Historien, passionen for vin og det gode værtskab fortsætter i vinbaren, hvor du både kan nyde et glas, lidt lækkert charcuteri og finde de helt rigtige flasker til gaven, middagen eller en god stund hjemme.

Vinbutikken er åben, når restauranten er det, og du er altid velkommen til at spørge os i reception eller restaurant. Vinbutik og Vinbar er bemandede i åbningstiden, hvor vi også tilbyder charcuteri.

Det er muligt at bestille private vinsmagninger onsdag og torsdag ved minimum otte personer.

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.



JØRGENSENS
HOTEL

BYENS



HOTEL

EST 1744