

FROKOSTPLATTE 195

Med marinerede sild og karrysalat, æg og håndpillede rejer, hønsesalat med bacon fra Bjerre og ribbenssteg fra Sydfynsk Gourmetgris med hjemmelavet rødkål og sylt.

FROKOSTRETTER

Hønsesalat 85
Med sprød bacon fra Bjerre og friskbagt surdejsbrød.

Meunierestegt rødspættefilet 95
Med friskbagt rugbrød, citron og remoulade.

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

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

Pariserbøf 155
Med pickles, rødbeder, æggeblomme, rødløg, kapers og friskrevet peberrod.

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

UDVALG FRA EYDES BARKORT

Spørg efter Barkortet for øvrigt udvalg.

Cæsarsalat 95
Hjertebladssalat, hjemmelavet cæsardressing, parmesan og croutons.
- Med kylling 135

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

Klassisk 'New Haven' burger 125
- En hyldest til danske Lois Lassen, der opfandt burgeren i New Haven i 1895.

Med bøf af dansk kødkvæg fra Kildegaarden, Serveres i briochebolle med hjertebladsalat, sprøde løgringe, tomatpickles, røget baconmayo, smeltet Monterey ost og bacon fra Bjerre.

Vi anbefaler vores lækre fritter og aioli til.

OSTE

'Kirsebær Blå' 85
Blåskimmelost lagret i kirsebær, pærekompot, hasselnødder og brøndkarse. Serveret på ristet rugbrød.

'Lihmskov' 85
En fast ost med krystaller og nuancer af hasselnød. Serveres med syltede løg og lun ostesky.

Osten vandt Super Gold ved World Cheese Award i 2018.

SØDT

Dagens tærte 65
Spørg din tjener.

3 stk. hjemmelavede fyldte chokolader 50



FORRETTER

Vesterhavsbisque	105
Med pocheret kulmule, grøn olie og jordskokkechips.	
Jomfruhummer "tatar"	125
Mayo med piment d'espelette, smørstegt crouton og råmarinerede gulerødder.	
Ragout af kalveskank	95
Med glaskålsroulade med lardo, syltede stikkelsbær og sennepsfrø.	

HOVEDRETTER

Vesterhavs Bouillabaisse	250
Med kulmule, jomfruhummer og blåmuslinger. Serveret med aioli og croutoner.	
Gråand	275
Stegt bryst og krebinet af lår, bagte figner, confiteret rødbede og rødbedesauce med røget marv.	
Tournedos af græsfodret oksemørbrad (200g)	295
Med sæsonens grøntsager, grove fritter og friskrørt sauce bearnaise.	
Ewalds gryde	195
Oksemørbrad, bacon fra Bjerre, paprika, champignons og løg. Monteret med creme-fraiche og serveret med grov mos samt persille.	

OSTE

'Kirsebær Blå'	85
Blåskimmelost lagret i kirsebær, pærekompot, hasselnødder og brøndkarse. Serveret på ristet rugbrød.	
'Lihmskov'	85
En fast ost med krystaller og nuancer af hasselnød. Serveres med syltede løg og lun ostesky. <i>Osten vandt Super Gold ved World CheeseAward i 2018.</i>	

DESSERTER

Gateau Marcel	95
Med hindbærsorbet og sprød tuille.	
Bora bora vanilleis	105
Friskbagt vaffel, franske d'agen svesker og lun sherrysauce.	
3 stk. hjemmelavede fyldte chokolader	50

BØRN

'New Haven' burger i børnehøjde	95
Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche-bolle med grove fritter, mayo og ketchup.	
Fish and chips	85
Med citron og remoulade.	

3-RETTERS 'KLASSISK MENU' 395

Vesterhavsbisque
Med pocheret kulmule, grøn olie og jordskokkechips.

Tournedos af græsfodret oksemørbrad
Med sæsonens grøntsager, grove fritter og friskrørt sauce bearnaise.

Gateau Marcel
Med hindbærsorbet og sprød tuille.

5-RETTERS 'SÆSONMENU' 575

Køkkenchefens sæsonmenu varierer efter årstidens sæsoner.

Se vores tavle eller spørg din tjener.

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 semidried oliven	35
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60
Quesadillas med frisk spicy salsa	50
Grove fritter og aioli	40
Trøffelritter med Vesterhavsost og aioli	55

CAVIAR

15 gram Baerii Caviar	235
15 gram White Sturgeon Caviar	275

Serveres med blinis, rødlog, dild og fed cremefraiche.

ØSTERS

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

Serveres med citron og vinagrette lavet på æble og tabasco.

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

DRINKS & COCKTAILS

My favourite apple Æble/kvæde likør, vodka og gingerbeer.	85
Dark 'n' Stormy Mørk rom, lime og gingerbeer.	85
Mojito Lys rom, rørsukker, lime og mynte.	95
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, danskvand og frisk appelsin.	85
Frozen Strawberry Daiquiri Lys rom, jordbær, lime og sukker.	95
Gin Hass Tanqueray gin, mangosirup, lemon.	85
Espresso Martini Espresso, Kahlua, vodka og kaffebønne.	95
Pina Colada Lys rom, ananas, kokos og flødeskum.	95
White Russian Vodka, Kahlua, sødmælk og fløde.	95
Old Fashioned Bourbon, Angostura, rørsukker og appelsinskal.	95
Bloody Mary Vodka, tomat, tabasco, selleri, peber og Worcestershire. <i>Nyd din Bloody Mary med lækre østers til.</i>	95

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.

SAFT & SODAVAND

Sodavand 35/49

Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Lemon, Danskvand

Galvanina 60

Italienske læskedrikke med naturlig kulsyre.

Vælg mellem: Ginger beer, blodappelsin og ice tea med fersken eller citron

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%, 0.25 cl / 0.40 cl 35/50

Tuborg Classic 4,6%, 0.25 cl / 0,40 cl 35/50

Grimbergen Double 6,5%, 0.33 cl / 0.50 cl 50/65

Grimbergen Blonde 6,7%, 0.33 cl / 0.50 cl 50/65

Kronenbourg Blanc 1664, 0.25 cl / 0.50 cl 45/65

Jakobsen Brown Ale 6,0%, 0.25 cl / 0.40 cl 45/60

Jakobsen Yakima 6,5%, 0.25 cl / 0.40 cl 45/60

KAFFE

Kaffe (med opfyldning) pr. pers. 25

Americano 30

Espresso 25

Espresso macchiato 25

Cappucino 35

Cafe latte 40

Ekstra skud espresso 10

Iskaffe med valgfri sirup 50
Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel

Ekstra sirup 5

Varm kakao med flødeskum 45

Ronnefeldt te 30

Spørg din tjener for udvalg.

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.



UDVALG AF VINE PÅ GLAS & FLASKE

Champagne og mousserende		gl./fl.
N.V.	Organic sparkling Rocca DeiForti, Italien	65/295
N.V.	Cava brut N De N Organic, Bodegas Naveran, Penedès, Spanien	70/325
N.V.	Brut Rosé Paul Mas, Côte Mas Crémant de Limoux, Frankrig	75/375
N.V.	Brut l'Universelle Baron Albert, Frankrig	115/595

Hvidvine		gl./fl.
2019	Grillo Organic, Palazzo Mio Puglien, Italien	65/295
2019	Sauvignon Blanc J. De Villebois Loire, Frankrig	65/295
2019	Riesling Trocken Fritz Haag, Mosel, Tyskland	75/375
2016	Pinot Gris, Réserve F.E. Trimbach, Frankrig	85/425
2018	Chardonnay Diamond Collection, Francis Ford Coppola, Californien, USA	95/475

Rosévine		gl./fl.
2019	Pico de Rosado Bodegas Monclús, Somontano, Spanien	65/295
2017	Pinot Noir Haus Klosterberg Rosé, Markus Molitor, Mosel, Tyskland	75/375
2019	Miraval Rosé Pitt & Perrin, Provence, Frankrig	95/475

Der tages forbehold for tastefejl samt ændringer af priser og årgange.

Rødvine		gl./fl.
2018	Pinot Noir J. de Villebois, Loire, Frankrig	65/295
2018	Poggiotondo Chianti, Toscana, Italien	70/325
2016	Crianza Bodegas Sierra Cantabria, Spanien	75/375
2017	Valpolicella Ripasso Ca'vendri, Veneto, Italien	75/375
2017	Zinfandel Diamond Collection, Francis Ford Coppola, Californien, USA	95/475

Søde vine		gl./fl.
	Brachetto D' Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Italien	65/295
2011	Riesling, Auslese Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel, Tyskland	95/475

Spørg din tjener efter vinkortet.

