

SNACKS

Røgede salte mandler	35
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske halkidiki oliven	35
Grove fritter og aioli	40
24 mdr. Lihmskov ost med sød kompot	50
Trøffelritter med vesterhavsos 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 vinagrette lavet på æble og tabasco.*

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

DRINKS & COCKTAILS

<b>G&amp;T</b>	95
Tanqueray gin, Hendricks og Monkey 47.	
<b>Dark 'n' Stormy</b>	95
Mørk rom, lime og gingerbeer.	
<b>Aperol Spritz</b>	95
Aperol, Prosecco, danskvand og frisk appelsin.	
<b>Gin Hass</b>	95
Tanqueray gin, mangosirup, lemon.	
<b>White Russian</b>	95
Vodka, Kahlua, sødmælk og fløde.	



FROKOSTRETTER

**Hønsesalat** 85  
Med sprød bacon fra Bjerre og friskbagt surdejsbrød.

**Meunierestegt rødspættefilet** 95  
Med friskbagt rugbrød, citron og remoulade.

– Med håndpillede rejer 125

**Solmodne tomater og italiensk bøffelmozzarella** 115  
Med persillepesto, syltede løg og smørstegt croutons.

**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.

**Moules frites** 185  
Blåmuslinger i hvidvin, urter og flødesauce. Serveres med aioli og sprøde fritter.

OSTE

**Brie de Meaux creme** 95  
Med sort sommertrøffel, smørstegt brød og stikkelsbærsirup.

**3 danske oste** 125  
Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.

DESSERTER & SØDT

**Dagens tærte** 65  
*Spørg din tjener.*

**Baked Alaska** 95  
Med vanilleis, frisk sorbet, brændt marengs og likør.

3 stk. hjemmelavede fyldte chokolader 50

UDVALG FRA EYDES BARKORT

*Spørg efter Barkortet for øvrigt udvalg.*

**Cæsarsalat** 95  
Hjerterbladssalat, hjemmelavet cæsardressing, parmesan og smørstegte croutons.  
– Med kylling 135

**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 briochebolle med hjerterblads-salat, sprøde løgringe, tomatpickles, røget baconmayo, smeltet Monterey ost og bacon fra Bjerre.

*Vi anbefaler vores lækre fritter og aioli til.*

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

**FORRETTER**

<b>Koldrøget laks</b> Rygeost, agurk, sprøde salater og puffet boghvede.	105
<b>Hvide asparges</b> Med vagtelæg, røget beurre blanc og ørredrogn.	115
<b>Rørt tatar</b> Med friskhakket kalv, dijon, cornichons, karse, tabasco, skalotteløg, trøffelmayo og sprøde chips.	125
<b>Hånddykkede kammuslinger</b> Med ramsløg, porrer og Dashi sauce.	145

**HOVEDRETTER**

Dagens friske fangst	Dagspris
<b>Moules frites</b> Blåmuslinger i hvidvin, urter og flødesauce. Serveres med aioli og sprøde fritter.	185
<b>Krogmodnet svinenakke</b> Med grillet forårsgrønt, syltede løg og mild urtesauce.	245
<b>Helstegt krogmodnet oksehøjreb (250g)</b> Stegt hjertebladssalat, kejserhatte, spæde danske løg og persillepure. Serveres med sprøde fritter og friskrørt bearnaisesauce.	295

**OSTE**

<b>Brie de Meaux creme</b> Med sort sommertrøffel, smørstegt brød og stikkelsbærsirup.	95
<b>3 danske oste</b> Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.	125

**DESSERTER & SØDT**

<b>Dagens tærte</b> <i>Spørg din tjener.</i>	65
<b>Baked Alaska</b> Med vanilleis, frisk sorbet, brændt marengs og likør.	95
<b>Rabarbersorbet og grøn anismousse</b> Med karamelliseret hvid chokolade og skovsyre.	105
<b>3 stk. hjemmelavede fyldte chokolader</b>	50

**RETTER TIL BØRN**

<b>Fish and chips</b> Med citron og remoulade.	85
<b>'New Haven' burger i børnehøjde</b> Med frisk agurk og hjertebladssalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.	95



**3-RETTERS 'KLASSISK MENU'**

395

*Forret:***Koldrøget laks**

Rygeost, agurk, sprøde salater og puffet boghvede.

*Hovedret:***Helstegt krogmodnet oksehøjreb**

Stegt hjertebladssalat, kejserhatte, spæde danske løg og persillepure. Serveres med sprøde fritter og friskrørt bearnaisesauce.

*Dessert:***Baked Alaska**

Med vanilleis, frisk sorbet, brændt marengs og likør.

**5-RETTERS MENU**

575

*Forret:***Hvide asparges**

Med vagtelæg, røget beurre blanc og ørredrogn.

*Mellemret:***Hånddykkede kammuslinger**

Med ramsløg, porrer og Dashi sauce.

*Hovedret:***Krogmodnet svinenakke**

Med grillet forårsgrønt, syltede løg og mild urtesauce.

*Ost:***Brie de Meaux creme**

Med sort sommertrøffel, smørstegt brød og stikkelsbærsirup.

*Dessert:***Rabarbersorbet og grøn anismousse**

Med karamelliseret hvid chokolade og skovsyre.



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

**UDVALG AF VINE PÅ GLAS & FLASKE****Champagne og mousserende** gl./fl.

N.V.	Cava brut, N De N Organic, Bodegas Naveran, Penedès, Spanien	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, Frankrig	70/325
2017	Pinot Gris, Réserve F.E. Trimbach, Frankrig	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, Troocken, 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

**Rødvine** gl./fl.

2018	Poggiotondo Chianti, Toscana, Italien	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



\*Skænkes med Coravin a 10 cl.

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

SAFT & SODAVAND

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

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.*



*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.*