

JØRGENSENS
HOTEL



EST 1744

EYDES



Alle dage 11.00-15.30

EYDES MORGENMAD

Alle dage 6.30-10.00

Jørgensens morgenbord 145
Med friskbagte boller og brød, æg, oste fra Grand Fromage, pølser fra Bjerre og meget mere.
Inkl. kaffe, te og most. *Spørg din tjener.*

SMØRREBRØD

Marineret sild 95
Med karrysalat, smilende æg og rødløg. Serveret på friskbagt rugbrød med krydderfedt.

Håndpillede rejer 105
Med hjemmerørt mayo, citron og dild.
Serveres på friskbagt surdejsbrød.

Smørstegt rødspættefilet 95
Med citron, dild og hjemmelavet remoulade.
Serveres på friskbagt rugbrød.

Klassisk hønsesalat 85
Med sprødt bacon fra Bjerre og karse.
Serveres på friskbagt surdejsbrød.

Kartoffelmad 95
På friskbagt rugbrød med trøffelmayo, spegeskinke fra Bjerre, sprødt kyllingeskind og purløg.

FROKOSTRETTER

Koldrøget færøsk laks 125
Med spinat, syltede løg, karse og hollandaisecreme.
Serveres i ristet briochebolle.

Tatar af friskhakket kalv 185
Rørt med kapers, skalotteløg, cornichons og tabasco. Serveres med trøffelritter og aioli.

Klassisk pariserbøf 165
Med pickles, rødbeder, æggeblomme, rødløg, kapers og friskrevet peberrod.

Fish and chips 165
Sprødstegt kulmule med grillet citron, sprøde pommes frites og tartarsauce.

Moules frites 195
Friske hvidvinsdampede blåmuslinger, sprøde pommes frites og aioli.

Grillet focaccia sandwich 145
Med Prosciutto cotto, Vesterhavssost og grov sennep.
Serveres med sprøde salater, semidried tomater, syltede løg og vinaigrette.

Steaksandwich 185
Rosastegt entrecôte, friskbagt briochebolle, sprød salat, balsamicoglace, trøffelmayo, semidried tomater, friskhøvlet parmesan og gramolata.

Cæsarsalat 155
Hjertesalat, kyllingebryst fra Hopballe Mølle, friterede brødcroutoner, friskhøvlet parmesan og klassisk cæsardressing.

Pommes frites med aioli 35

BØRNERETTER

Fish and chips 85
Med remoulade og citron.

Hakkebøf 95
Med pommes frites, grønt og bearnaisesauce.

OST & DESSERTER

'Kirsebær Blå' fra Grand Fromage 85
Blåskimmel lagret i kirsebær, pærekompot, hasselnødder og brøndkarse. Serveret på ristet rugbrød.

"Friteret Snehvide" 95
Østfynsk hvidskimmel friteret og serveret med hengemte solbær og surdejsbrød.

Dagens tærte 65
Spørg din tjener.

3 hjemmelavede fyldte chokolader 65

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

EYDES



AFTEN

Alle dage 17.00-21.30

SNACKS

Det salte mix Røgede mandler og puffed svær.	65
Grillede grøntsags quesadillas Med Vesterhavssost og salsa.	75
Friterede jomfruhummerhaler Med røget pebermayo.	75
Lufttørret skinke fra Bjerre Med Niçoise oliven.	85
Pommes frites med aioli	35

CAVIAR

Vælg mellem:

15 gram Baerii Caviar	235
15 gram White Sturgeon Caviar	275

Serveres med blinis, rødløg, dild og fed cremefraiche.

ØSTERS

Friske østers 6 stk. Serveres med citron og vinaigrette.	150
Et glas bobler og 2 østers	125

FORRETTER

Rimmet kammusling Muslinge consomme, glaskål og syltet strandportulak.	125
Cremeret ragout af efterårets svampe Med croutoner, syltede kantareller, trøffel og estragon.	135
Varmrøget lakserillette Radiser, dild, urte-fraiche og rodfrugtschips.	105
Tatar af friskhakket kalv Rørt med kapers, skalotteløg, cornichoner og tabasco. Serveres med trøffelmayo og sprøde rodfrugtschips.	135

HOVEDRETTER

Berberiandebryst Med rødbede, grønkål, sauce mystique og pommes fondant.	265
Bøf af okse entrecôte Med sæsonens grøntsager, sprøde pommes frites og sauce bearnaise.	295
Tatar af friskhakket kalv Rørt med kapers, skalotteløg, cornichons og tabasco. Serveres med trøffelritter og aioli.	185
Fish and chips Sprødstegt kulmule med grillet citron, sprøde pommes frites og tartarsauce.	165
Moules frites Friske hvidvinsdampede blåmuslinger, pommes frites og aioli.	195
Dagens friske fangst <i>Spørg din tjener.</i>	295

BØRNERETTER

Fish and chips Med remoulade og citron.	85
Hakkebøf Med pommes frites, bearnaise og grønt.	95

Du finder vores udvalg af oste og desserter på næste side.

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

OSTE & DESSERTER

'Kirsebær Blå' fra Grand Fromage Blåskimmel lagret i kirsebær, pærekompot, hasselnødder og brøndkarse. Serveret på ristet rugbrød.	85
"Friteret Snehvide" Østfynsk hvidskimmel friteret og serveret med hengemte solbær og surdejsbrød.	95
Citronfromage Med syltet citron og krokant.	95
Dansk æble Med marcipan, mazarin, æble/timian saft, æblesorbet og sprøde kiks.	105
Dagens tærte <i>Spørg din tjener.</i>	65
3 hjemmelavede fyldte chokolader	65

MENUER

EYDES KLASSIKER	395
Varmrøget lakserillette Med radiser, dild, urte-fraiche og rodfrugtschips.	
Bøf af okse entrecôte Med sæsonens grøntsager, sprøde pommes frites og sauce bearnaise.	
Citronfromage Med syltet citron og krokant.	
3-RETTERS SÆSONMENU	395
Rimmet kammusling Muslinge consomme, glaskål og syltet strandportulak.	
Berberiandebryst Med rødbede, grønkål, sauce mystique og pommes fondant.	
Dansk æble Med marcipan, mazarin, æble/timian saft, æblesorbet og sprøde kiks.	
4-RETTERS SÆSONMENU	475
Rimmet kammusling Muslinge consomme, glaskål og syltet strandportulak.	
Cremet ragout af efterårets svampe Med croutoner, syltede kantareller, trøffel og estragon.	
Berberiandebryst Med rødbede, grønkål, sauce mystique og pommes fondant.	
Dansk æble Med marcipan, mazarin, æble/timian saft, æblesorbet og sprøde kiks.	
TILKØB	
Vinmenu (3 glas)	310
Vinmenu (4 glas)	350

JØRGENSENS HOTEL

BYENS



HOTEL

EST 1744

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 medkonsul 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 god charcuteri og finde de helt rigtige flasker til gaven, middagen eller en god stund hjemme. Kig endelig ind til gode oplevelser og god stemning i Jørgensens Hotel vinbar og vinbutik.

ÅBNINGSTIDER

Onsdag og torsdag kl. 16.00-23.00

Fredag og lørdag kl. 14.00-23.00

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 min. 8 personer.

EYDES



VIN

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

N.V. Rocca Dei Forti, Organic Sparkling, Italien	65
N.V. Rocca Dei Forti Dolce, Italien	65
N.V. Cava Brut N De N, Organic, Bodegas Naveran, Penedès, Spanien	75
N.V. Côte Mas Crémant de Limoux brut rosé, Paul Mas	75
N.V. Brut l'Universelle, Baron Albert, Frankrig	115

HVIDVINE

2019 Palazzo Mio Grillo Organic, Puglien, Italien	65
2019 Sauvignon Blanc, J. De Villebois, Loire	65
2018 Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel, Tyskland	75
2019 Grüner Veltliner, Weingut Ecker, Østrig	75
2016 Pinot Gris, Réserve, F.E.Trimbach, Frankrig	85
2018 Chardonnay Diamond Collection, Francis Ford Coppola, Californien	95

ROSÉVINE

2019 Pico de Aneto Rosado, Bodegas Monclús, Spanien	65
2017 Pinot Noir Haus Klosterberg Rosé, Markus Molitor, Mosel	75

RØDVINE

2018 Poggiotondo Chianti, Toscana, Italien	65
2018 Pinot Noir (Loire), J. de Villebois, Frankrig	65
2019 Pinot Noir, Comtes Rhodaniens Allobrogica	75
2016 Crianza Bodegas Sierra Cantabria, Spanien	75
2017 Valpolicella Ripasso, Ca' Vendri, Veneto, Italien	75
2017 Zinfandel, Diamond Collection Coppola, USA	95

SØDE VINE

2016 Chateau Grillon, Barsac/Sauterne	65
2007 10 års Tawny, Santa Eufemia	75
2018 Recioto della Valpolicella, Recchia	85
2011 Riesling haus klosterberg aslese fruchtsuss, M. Molitor	85

EYDES



VIN

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

N.V. Brut Spumante, Vallebelbo, Italien, Piemonte	295
N.V. Rocca Dei Forti, Organic Sparkling, Italien	295
N.V. Rocco Dei Forti Dolce, Italien	295
N.V. Cava Brut, N De N, Bodegas Naveran, Penedés, Spanien	325
N.V. Côte Mas Crémant de Limoux brut rosé, Paul Mas	375
N.V. Crémant de Bourgogne Rosé, Vitteaut-Alberti, Bourgogne, Frankrig	395
N.V. Champagne Brut L'Universelle, Baron Albert, Champagne, Frankrig	595
2019 Gold sparkeling, Christianelund vine. Danmark	650
N.V. Blanc De Blanc Brut, 1 Cru, De Saint Gall, Champagne, Frankrig	750
N.V. Brut Rosé, André Clouet, Champagne, Frankrig	850
N.V. Pol Roger Réserve Brut, Pol Roger, Champagne, Frankrig	950
N.V. Grand Rosé, Gosset, Champagne, Frankrig	1100
2012 Pol Roger Brut, Pol Roger, Champagne, Frankrig	1200
2012 Pol Roger Brut, Magnum, Champagne, Frankrig	2300
2008 Dom Pérignon, Dom Pérignon, Champagne, Frankrig	2800

HVIDVINE

FRANKRIG

2019 Sauvignon Blanc, J. De Villebois, Loire	295
2018 Muscadet Les Vignes de Bourg Blanc, Julien Braud, Loire	295
2017 Pinot Blanc, F.E. Trimbach, Alsace	325
2018 Vouvray Argilex Sec, Benoît Gautier, Loire	375
2018 Riesling Réserve, Fernand Engel, Alsace	375
2016 Pinot Gris Réserve, F.E. Trimbach, Alsace	425
2018 Sancerre, Cote des Embouffants, Neveu, Loire	425
2016 Gewurztrauminer, F.E. Trimbach, Alsace	450
2018 Pouilly Fumé, Guy Saget, Loire	450
2017 Bourgogne Blanc Renommée, Remoissenet, Bourgogne	495
2018 Chablis Bio, Pascal Bouchard, Bourgogne	495
2019 Sancerre, Pascal Jolivet, Loire	550
2018 Pouilly Fuissé Les Grand Climats, Pascal Rollet, Bourgogne	595
2018 Bourgogne Clos Du Ch. Blanc, Ch. de Meursault, Bourgogne	725
2016 Chablis 1. Cru Fourchaume, Le Domaine D'Henri, Bourgogne	875
2011 Riesling Cuvée Frédéric Emile, F.E. Trimbach, Alsace	925
2018 Meursault Narvaux, Chavy Chouet, Bourgogne	1100
2017 Chassagne-Montrachet Blanc, Sylvain Morey, Bourgogne	1100
2017 Puligny-Montrachet, Remoissenet, Bourgogne	1200
2018 Puligny-Montrachet 1 Cru Les Referts, Boillot, Bourgogne	1500

EYDES



VIN

TYSKLAND

2019	Riesling Trocken, 1 liter, Hensel, Pfalz	295
2017	Weissburgunder, Burg Ravensburg, Baden	375
2018	Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel	375
2017	Oestricher Riesling Trocken, Weingut Wegeler, Rheingau	395
2018	Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spatlese Trocken, Markus Molitor, Mosel	595

ØSTRIG

2019	Grüner Veltliner Von Mitterstockstall, Weingut Ecker, Wagram	295
2019	Grüner Veltliner Vom Löss, Weingut Diwald, Wagram	325
2017	Riesling Feuersbrunn, Anton Bauer, Wagram	425

SPANIEN

2017	Auzells, Tomás Cusiné, Costers del Segre	350
2017	Louro Godello, Rafael Palacios, Valdeorras	425

ITALIEN

2018	Soave Cengelle, Corte Mainente, Veneto	325
2018	Pinot Grigio, La Tunella, Friuli	375
2018	Costa Degli Angeli, Case Paolin, Veneto	375
2016	Sauvignon Blanc, Livio Felluga, Friuli	495
2018	Pinot Grigio Castel Ringberg, Elena Walch, Alto Adige	550
2018	Langhe Chardonnay, Cavallotto, Piemonte	550

USA

2018	Chardonnay Diamond Collection, Francis Ford Coppola, Californien	450
2018	Sauvignon blanc, diamond collection. Francis Ford Coppola, Californien	450
2017	Chardonnay Director's Cut, Francis Ford Coppola, Californien	550
2017	Avni Chardonnay, Lingua Franca, Oregon	750
2017	Chardonnay Russian River, Ramey, Californien	850

NEW ZELAND

2018	Sauvignon Blanc, Astrolabe, Marlborough	450
------	---	-----

AUSTRALIEN

2018	Chardonnay D'Soumah, Soumah, Yarra Valley	425
------	---	-----

SYDAFRIKA

2017	Sauvignon Blanc, Buitenverwachting, Constantia	325
2019	Chardonnay, Rustenberg, Stellenbosch	425

DANMARK

	Souvignier Gris, GOLD Christianelund vine	475
	Solaris, GOLD Christianelund vine	450

ROSÉVINE

SPANIEN

2019	Pico de Aneto Rosado, Bodegas Monclús, Somontano	295
------	--	-----

TYSKLAND

2017	Pinot Noir Rosé, Haus Klosterberg, Markus Molitor, Mosel	375
------	--	-----

EYDES



VIN

FRANKRIG

2019	Provence Rosé, Louison, Provence	350
2018	Tavel Le Classique, La Rocalière	375
2019	Miraval Rosé, Pitt & Perrin, Provence	475

ØSTRIG

2019	Tenuta Rosé, Robert Goldenits, Heideboden	350
------	---	-----

RØDVINE

FRANKRIG

2018	Pinot Noir, J. De Villebois, Loire	295
2018	Beaujolais Villages, Domaine Du Sabot, Beaujolais	350
2012	Château Verderet Haut Medoc AOC, H. Cuvelier & Fils, Bordeaux	375
2018	Pinot Noir, Comtes Rhodaniens Allobrogica, Beaujolais	395
2018	Nature famille Perrin, ØKO, Famille Perrin, Rhône	350
2018	Côte du Rhône Mistral, Domaine Ferrand, Rhône	350
2016	Fleurie, Château de Beauregard, Beaujolais	425
2017	Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Colombier, Rhône	495
2016	Château La Commanderie, Pomerol, Bordeaux	495
2018	Gigondas Grand Montmirail, Domaine Brusset, Rhône	525
2018	Bourgogne Rouge Pinot Noir, J. Faiveley, Bourgogne	550
2016	Château Barrail Du Blanc Grand Cru, St. Emilion, Bordeaux	550
2016	Santenay Villages Vieilles Vignes, Girardin, Bourgogne	595
2016	Côte-De-Beaune Rouge Villages, Olivier Leflaive, Bourgogne	650
2016	Châteauneuf-du-Pape, Côte De L'Ange, Rhône	675
2014	Les Fiefs de Lagrange, Ch. Lagrange, Lagrange, Bordeaux	765
2017	Côte Rôtie, Patrick Jasmin, Rhône	950
2015	Château Lafleur-Gazin, Pomerol, Bordeaux	950
2016	Château Meyney, St. Estèphe, Bordeaux	950
2017	Aloxe Corton, Tollot-Beaut, Bourgogne	995
2017	Fixin Le Champ Des Charmes, Jérôme Galeyraud, Bourgogne	995
2018	Gevrey-Chambertin La Justice, Antonin Guyon, Bourgogne	995
2016	Morey-St-Denis Très Girard, Michel Magnien, Bourgogne	1200
2016	Chambolle-Musigny, Genot-Boulangier, Bourgogne	1200
2017	Vosne-Romanée, Benjamin Leroux, Bourgogne	1500
2017	Châteauneuf-du-Pape, Château De Beaucastel, Rhône	1500
2014	Alter, Ego De Palmer, Château Palmer, Margaux, Bordeaux	1600
2016	Château La Gaffeliér 1. Grand Cru Classe, St. Emilion, Bordeaux	1800
2016	Clos De Vougeot Grand Cru, Genot- Boulanger, Bourgogne	2300

TYSKLAND

2015	Blauer Spätburgunder Trocken, Weingut Knipser, Pfalz	405
------	--	-----

ØSTRIG

2018	Zweigelt Brilliant, Weingut Ecker, Wagram	295
------	---	-----

SPANIEN

2017	Vilosell, Tomàs Cusiné, Costers del Segre	375
2016	Crianza, Bodegas Sierra Cantabria, Rioja	375
2019	Ribera del Duero Joven Roble, Pago De Los Capellanes, Ribera del Duero	395
2005	Rioja Gran Reserva, Marques De Lagarda, Real Divisa, Rioja	475

EYDES



VIN

2017	Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	1100
2015	Alión, Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero	1300
2016	Hacienda Monasterio, øko magnum	1500
ITALIEN		
2016	Barbera D'Asti, Fratelli Antonio & Raimondo, Piemonte	295
2017	Barbera D'Alba Bussia, Giacosa Fratelli, Piemonte	295
2018	Poggitondo Chianti, Poggitondo, Toscana	325
2018	Chianti Rufina, Selvapiana, Toscana	375
2017	Valpolicella Ripasso Superiore, Ca' Vendri, Veneto	350
2018	Le Volte, Tenuta Dell'Ornellaia, Toscana	525
2017	Valpolicella Ripasso Superiore, Ca' Vendri, Veneto, Magnum	595
2015	Amarone Classico Masua Di Jago, Recchia, Veneto	625
2017	Chianti Classico, Fontodi, Toscana	650
2016	Barbaresco, Fratelli Antonio & Raimondo, Piemonte	650
2014	Barolo, Domenico Clerico, Piemonte	825
2015	Barolo, Paolo Scavino, Piemonte	875
2014	Brunello Di Montalcino, Il Poggione, Toscana	875
2014	Flaccianello della Pieve, Fontodi, Toscana	1400
USA		
2016	Zinfandel, Sebastiani, Californien	350
2017	Cabernet Sauvignon, Avalon Winery, Californien	350
2017	Claret, Diamond collection, Francis ford Coppola, Californien	525
2017	Zinfandel Diamond Collection, Francis Ford Coppola, Californien	450
2017	Pinot Noir, Director's Cut, Francis Ford Coppola, Californien	625
2017	Pinot Noir, Santa Rita Hills, Californien	625
2016	Claret Cabernet Sauvignon, Ramey, Californien	850
2014	Merlot, Freemark Abbey, Californien	875
CHILE		
2018	Carmenere Reserva, Casa Silva, Colchagua Valley	295
SYDAFRIKA		
2016	Pumphouse Shiraz, Backsberg Estate, Paarl	375
2016	John X Merriman, Rustenberg, Stellenbosch	450
NEW ZELAND		
2017	Pinot Noir, Mission Estate, Marlborough	350
2016	Pinot Noir, Astrolabe, Marlborough	575
AUSTRALIEN		
2016	Shiraz, Elderton, Barossa Valley	475
ARGENTINA		
2018	Malbec, Tinto Negro, Mendoza	295

EYDES



VIN

SØDE VINE

FRANKRIG

2010 Sauternes, Castelnau de Suduiraut, Bordeaux 625

TYSKLAND

2014 Riesling Haus Klosterberg Fruchtsüss, Markus Molitor, Mosel 375

ØSTRIG

2017 Grüner Veltliner Eiswein, Weingut Nigl. 450

PORTUGAL

Tawny Port, Santa Eufemia 295
10 Års White Port, 50 cl., Santa Eufemia 450
10 Years Tawny Port, Fonseca Guimaraens, Oporto 595
2017 Fonseca Vintage Port, Fonseca Guimaraens, Oporto 1600

ITALIEN

Moscato D'Asti, Vallebelbo, Piemonte 295
Brachetto D'Acqui San Maurizio, San Maurizio, Vallebelbo 295
Spumante Dolce, Rocca Dei Forti 295
2018 Banyuls rimage, Clos St. Sebastien (50cl) 525
2017 Recioto, Luigi Righetti, Veneto 535

EYDES



AVEC

AVEC

COGNAC

XO 12 års cognac, Château de Beaulon	75
Vecchia Romagna	75
VS Petite Champagne Ariane, Château Montifaud	85
Heritage Louis Vallet 50 years, Château Montifaud	250

ARMAGNAC

Bas Armagnac VSOP, Veuve Goudoulin	75
1980 Armagnac, Nismes Delclou	125

CALVADOS

Calvados Trois Etoiles, Lemorton	95
Calvados Réserve 10 ans, Lemorton	125

GRAPPA

Grappa di Brunello, Il Poggione	75
Grappa Invecchiata Cabreo il Borgo, Folonari	95

EAU DE VIE

F.E. Trimbach, Poire Williams, Alsace	75
---------------------------------------	----

GIN

Geranium premium London dry gin, 44%	55
Tanqueray, 43, 1%	55
Hendrick's, 41, 4%	65
Plymouth original gin, 41,2%	65
Monkey 47, 47%	75
Monkey sloe gin, 29%	85

TEQUILA

Tequila Petron reposado	110
Tequila Petron silver	110

ROM

Pampero blanco, (Venezuela), 37,5%	55
Pampero rum especial, (Venezuela), 40%	55
Mount Gay eclipse rom, (Barbados), 40%	65
Pampero aniversario, (Venezuela), 40%	75
Diplomatico reserva exclusive rom, (Venezuela)	110
Ron millianario 10th aniversario, (Peru), 40%	110

IRSK WHISKEY

Jameson, 40%	75
Tullamore Dew	75

WHISKY

Ballentines, 40%	75
Chivas Regal 12år, 40%	85

EYDES



AVEC

MALT

Glenfiddich special reserve 12 år, 40%	85
Glenmorangie original, 40%	110
Laphroaig 10 år single island, 40%	110
Macallan fine oak, 40%	125
Oban 14 år, 43%	125

CANADISK

Canadian Club, 40%	75
--------------------	----

BOURBON

Jim Beam, 40%	75
Makers Mark, 40%	95

TENNESSEE

Jack Daniels black, 43%	85
-------------------------	----

AKVAVIT (3 CL)

Aalborg Jubilæum, 40%	40
Aalborg Porse, 40%	40
Aalborg taffel, 22%	40
Linie Akvavit, 41,5%	45
O.P Anderson, 40%	45

LIKØR

Baileys, 17%	65
Drambuie, 40%	65
Cointreau, 40%	65
Grand Marnier, 40%	65
Amaretto di Saronno, 28%	65

BITTER

Fernet Branca, 39%	45
Jägermeister, 35%	45
Gammeldansk, 38%	45

EYDES



DRIKKE

ØL

Carlsberg, 4,6%	35/50
Tuborg classic, 4,6%	35/50
Grimbergen double, 6,5%	45/60
Jacobsen brown ale, 6,0%	45/60
Kronenbourg 1664, 5,0%	45/60
Grimbergen blonde, 6,7%	45/60
Jacobsen Yakima, 6,5%	45/60

ALKOHOLLETTE ØL

Teedawn Gentle lager, (33 cl), 0,0%	55
Teedawn IPA, (33 cl), 0,3%	55
Teedawn Lemon beer, 2,5%	55

SAFT, JUICE & SODAVAND

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero	35/49
Galvanina (Italienske læskedrikke med naturlig kulsyre) Tonic, Ginger beer eller blodappelsin	60
Galvanina iced tea vælg mellem: fersken eller citron	60
Saft fra Klosterbryggeriet vælg mellem: appelsin, æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber	35
Thoreau vand (0,75 cl) (Med/uden brus)	35

KAFFE

Kaffe (med opfyldning) pr. person	25
Americano	30
Espresso	25
Espresso macchiato	25
Cappuccino	35
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Varm chokolade	50
Ronnefeldt te (Spørg din tjener for udvalg)	30

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