

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	50
Trøffelritter med Vesterhavsost og trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer med spicy skaldyrsmayo	75
Puffede kyllingesnacks med urtemayo	50
2 stk. friske østers med vinaigrette og citron	65
Vandbakkelser med friskostcreme og lufttørret skinke	65

FROKOSTKLASSIKERE

Serveres fra 11.30-15.30

Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayo, citron og dild.	135
Pandestegte rødspættefileter Serveret på hjemmebakket rugbrød med remoulade, citron og dild.	135
Hønsesalat Med sprød bacon, syltede rødløg og karse. serveret på friskbagt surdejsbrød.	115
Eydes smørrebrødsbræt Pandestegt fiskefilet med remoulade, hønsesalat med bacon og rejemad.	185
Pariserbøf Med 200 g bøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveres på smørstegt surdejsbrød.	185

I kortet har vi markeret vores signaturretter, som er selve essensen af Jørgensens Hotel. Det er retter, store som små, vi er særligt kendt for, og som du altid kan finde på kortet.

BARENS LIVRETTER

Klassisk 'New Haven' burger Med 200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, cheddar, dildpickles og sprøde løg. Serveres med grove fritter og aioli. <i>(Signaturret)</i>	185
Cæsarsalat Med hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner.	150
Jørgensens snackbræt Puffede kyllingechips, røgede mandler, græske oliven og ristet surdejsbrød med tapenade. <i>God at dele!</i>	145
Grillet carpaccio skåret af oksemørbrad, med bitre salater, gammelknas, balsamico glace, persillevinaigrette og smørstegte croutoner. <i>Anbefales med vores sprøde trøffelritter.</i>	175
Eydes Pie Sprød buttedeje med frikassé på braiserede svinekæber og sæsonens grøntsager, tyttebær, og syrlig salat. <i>(Signaturret)</i>	165
Vegetarisk svampebygotto Med syltede svampe og marineret fennikel.	185
Rørt tatar af okseinderlår Med Eydes tartarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, sprøde fritter og aioli <i>Friskhakked på bestilling. (Signaturret)</i>	225

BØRNERETTER

'New Haven' burger i børnehøjde 125
Med frisk agurk og hjertebladsalat i brioche-
bolle med grove fritter, mayo og ketchup.
(Signaturret)

Pandestegt rødspættefilet 110
Serveret med friskskåret grønt, grove fritter,
citron og remoulade.

OST & DESSERTER

Karamelliseret Honningis 115
Med sifon på ristet korn, yoghurtganache og
yoghurttuille

Fromage på grillet citron 95
med syltede citroner, sprød tuille og sød-
mælksis.

Sprød tærte 95
Med æblekompot og vaniljeis.

3 stk. fyldte chokolader 25
Hjemmelavet af vores egen chocolatier.
(Signaturret)

Europæiske oste 145
3 europæiske oste med sødt,
salt og sprødt.

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L 52
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite Zero og Lemon.

Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk 40
Vælg mellem: Appelsin, hindbær og hyldebrus.

Saft fra Antons i Juelsminde 40
Vælg mellem: Æble, hyldeblomst,
tranebær, solbær og rabarber.

Thoreau vand ad lib pr prs. 30
Med/uden brus.

KAFFE

Kaffe pr. pers. 35
Med opfyldning.

Americano 35

Espresso 30

Cappuccino 45

Cafe latte 45

Iskaffe 55

Sirup i kaffen 5
Vælg mellem: Hasselnød, vanilje eller karamel.

Ronnefeldt te 35
Spørg din tjener for udvalg.

Chai Latte 55
Tiger spice.

Varm kakao med flødeskum 55

FADØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L 60

Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L 60

Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L 70

Grimbergen Double 6,5% 0.50 L 70

Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L 70

Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 L 70

Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L 70

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.

VINE PÅ GLAS OG FLASKE

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VINE GL./FL.

N.V. Husets Prosecco, Italien 75/425

N.V. Husets Champagne, 110/650
Champagne, Frankrig

HVIDVINE GL./FL.

2021, Weingut Sattlerhof, Sauvignon 70/375
Blanc Südsteiermark DAC,
Østrig (Ø)

2020, Fernand Engel, Riesling Reserve, 85/425
Alsace, Frankrig (Ø)

2020, AUZELLS, Tomas Cusine, 95/475
Catalonien, Spanien (Ø)

2020, Weingut Stefan Bietighöfer, 125/625
Chardonnay Reserve, Pfalz,
Tyskland (Ø)

ROSÉVINE GL./FL.

2021, Weingut Markus Molitor, 80/380
Haus Klosterberg, Pinot Noit,
Tyskland

RØDVINE GL./FL.

2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350
Tempranillo, La Mancha, Spanien

2018, Montecucco Rosso Riserva, DOC, 85/450
Castello di Collemassari, Toscana,
Italien, (Ø)

2020, Domaine de la Mordorée, 95/475
Côtes du Rhône, Frankrig

2021, Weingut Heinrich, Pinot Noir, 110/550
Burgenland, Østrig (Ø)

2018, Chateau Odilon, Baron Benjamin 110/550
de Rothschild, Bordeaux, Frankrig

SØDE VINE GL./FL.

2020, Agricola Brandini, Moscato D'Asti, 70/375
Piemonte, Italien, (Ø)

N.V. Fonseca, BIN 27, Douro, Portugal 85/495

2021, Gustavshof, Huxelrebe Spätlese, 80/400
Rheinhessen, Tyskland, (Ø)

Spørg din tjener efter vinkortet.

Der tages forbehold for udsolgte vine samt ændringer af priser og årgange.

