

SNACKS

Røgede mandler	45
Græske oliven	60
Grove fritter med aioli	50
Trøffelfritter med Vesterhavssost & trøffelmayo	60
Friteret jomfruhummer	75
Serveret med Saté mayo.	
Puffede kyllingesnacks	50
Serveret med Karl Johan mayo.	
2 slags østers	75
Én fersk med tomatvinaigrette, én friteret med citrusmayo.	
Vandbakkelser	65
Serveret med friskostcreme, syltet grønt & lufttørret skinke.	

FROKOSTKLASSIKERE

Eydes smørrebrødsbræt	215
Hønsesalat med sprød kylling & fiskefilet med remoulade.	
Håndpillede rejer	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med urtemayo, citron & dild.	
Sprødstegte rødspættefileter	135
Serveret på hjemmebakket rugbrød med remoulade, citron & dild.	
<i>Tilkøb af rejer 25kr. serveres med mayo istedet for remoulade.</i>	
Hønsesalat	135
Serveret på friskbagt surdejsbrød med puffet kylling & syltede rødløg.	
Pariserbøf	185
Serveres på smørstegt surdejsbrød med 200 g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, rødløg & friskhøvlet peberrod.	

LIVRETTER

Serveres hele dagen om søndagen

Rørt tatar af okseinderlår	225
Med Eydes tatarmarinade, spicy tomatmayo, friske salater, syltede tomater, grove fritter & aioli.	
<i>Friskhakket på bestilling. (Signaturret)</i>	
Eydes burger	195
200 g hakkebøf, Eydes burgerdressing, dild pickles, cheddar & sprøde løg. Serveres med grove fritter & aioli.	
Grillet carpaccio	185
Skåret af oksemørbrad, serveret med gammelknascreme, rucola, friterede kapers, pinjekerner & persillevinaigrette.	
<i>Anbefales med vores trøffelfritter.</i>	
Cæsarsalat	175
Hjertesalat, kylling, klassisk cæsardressing, parmesan & smørstegte croutoner.	
Forårsfrikassé	175
Med kylling & sæsonens grøntsager, serveret i sprød butterdejsskal med tyttebær & syrlig salat.	
<i>(signaturret)</i>	
Grillet spidskål	175
Serveret med glaceret rødbede, rødbedepuré & miso sauce.	
<i>(Vegetarisk)</i>	

*I menukortet har vi markeret vores signaturretter, som er selve essensen af Jørgensens Hotel.
Velbekomme!*

OST & DESSERT

Blodappelsinsorbet	115
Serveret med hvid chokolademousse med karameliseret honning.	
Karamelkage	105
Med karamelmousse, karamelliserede nødder & mandelis.	
3 stk. fyldte chokolader	40
Hjemmelavet af vores egen chocolatier. (Signaturret)	
Europæiske oste	145
3 europæiske oste med sødt, salt & sprødt.	

BØRNERETTER

Eydes børneburger	125
Frisk agurk & hjertesalat i briochebolle med grove fritter, mayo & ketchup.	
Pandestegt rødspættefilet	110
Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron & remoulade.	

SAFT & SODAVAND

Sodavand 0.40 L	55
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero & Lemon.	
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk	40
Vælg mellem: Appelsin, hindbær & hyldebrus.	
Saft fra Antons i Juelsminde	40
Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, tranebær, solbær & rabarber.	
Thoreau vand ad libitum pr. person	25
Med/uden brus.	

FADØL & FLASKEØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	65
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	65
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 L	75
Grimbergen double, 0.50L	75
Grimbergen Blonde 6,7% 0.50 L	75
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	75
Jacobsen Yakimi IPA 6,5% 0.40 L	75
Brooklyn Special Effects Hoppy Lager, 0,4% 0,33 L	45
Carlsberg Nordic, 0,0% 0,33 L	45

KAFFE & TE

Kaffe pr. pers.	35
Med opfyldning.	
Americano	35
Espresso	30
Cappuccino	50
Cafe latte	50
Iskaffe	55
Sirup i kaffen	5
Vælg mellem: Hasselnød, vanille eller karamel.	
Ronnefeldt te	35
Spørg din tjener for udvalg.	
Chai Latte	55
Varm kakao med flødeskum	55