

SNACKS

Røgede salte mandler	35
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske Halkidiki oliven	50
Grove fritter med aioli	40
Trøffelritter med vesterhavstost og trøffelmayo	55
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60

SMØRREBRØD

Marineret sild Med karrysalat. Serveret med friskbagt rugbrød.	85
Sildetallerken Marineret sild, kryddersild og stegte sild. Serveret med friskbagt rugbrød.	145
Håndpillede rejer Serveret på friskbagt surdejsbrød med hjemmerørt mayonnaise, citron og dild.	125
Meunierestegt rødspættefilet Serveret på friskbagt rugbrød med remoulade og citron.	95
Meunierestegt rødspættefilet med håndpillede rejer Serveret på friskbagt rugbrød med hjemmerørt mayonnaise, asparges og dild.	135
Hønsesalat Serveret på friskbagt surdejsbrød med sprød bacon og karse.	95

FROKOSTRETTER

Juleplatte - Kryddersild med æble, dild og akvavit. - Stegte sild med kapers og syltede løg. - Smilende øko æg, håndpillede rejer og hjemmerørt mayo. - Meunierestegt rødspættefilet, med remoulade og citron. - Hønsesalat med sprød bacon fra Bjerre. - Ribbensteg serveres med surt og rødkål. - 2 danske oste med sødt og sprødt.	255
--	-----

Klassisk 'New Haven' burger Med en 200g bøf fra Kildegaarden, baconmayo, Monterey Jack ost, tomatrelish og friterede løgringe. Serveret med grove fritter og aioli.	155
---	-----

Ribbensteg sandwich Af Svendbord gourmet gris. Med hjemmesyltede agurker, syrlige æbler, sennepsmayo og rødkål. Serveret i briochebolle.	115
--	-----

Pariserbøf Med en 200g bøf fra Kildegaarden, hjemmesyltede rødbeder, pickles, kapers, friskhøvlet peberrod og rødløg. Serveret på smørstegt surdejsbrød.	155
--	-----

Cæsarsalat Med hjertesalat, klassisk cæsardressing, parmesan og smørstegte croutoner. <i>- Med kylling +kr. 40</i>	95
--	----

Grillet carpaccio Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	125
--	-----

Rørt tatar af kalv Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	145
--	-----

BØRNERETTER

Rødspættefilet Med fritter og remoulade.	85
'New Haven' burger i børnehøjde Med frisk agurk og hjertebladsalat i briochebolle med grove fritter, mayo og ketchup.	95

OST & DESSERTER

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

Bora Bora vanillefromage Med kirsebærsorbet og brændte mandler.	95
--	----

Hjemmelavede æbleskiver Med syltetøj og sukker.	50
--	----

Hjemmelavet gløgg	50
-------------------	----

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

KAFFE

Kaffe pr. pers. <i>Med opfyldning.</i>	30
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	35
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen Vælg mellem: hasselnød, vanille eller karamel.	5
Ronnefeldt te <i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	30

SAFT & SODAVAND

Sodavand Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	35
Saft fra Antons i Juelsminde Vælg mellem: æble, hyldeblomst, tranebær, solbær og rabarber.	35
Thoreau vand, 0,75 cl Med/uden brus.	35

FADØL

Carlsberg 4,6%, 0.40 cl	50
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 cl	50
Kronenbourg Blanc 1664, 0.50 cl	65
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl	65

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 vine 2018, Bodegas Naveran, Cava Brut Rosé Vintage, Penedès, Spanien	gl./fl. 70/325
N.V. Pol Roger, Réserve Brut, Champagne, Frankrig	145/725
Hvidvine 2019, J. De Villebois, Sauvignon Blanc Frankrig	gl./fl. 70/325
2019, Weingut in den Zehn Morgen Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland	85/425
2019, Soumah, "Hexam Vineyard" Chardonnay, Yarra Valley, Australien	135/675
Rosévine 2019, Pitt & Perrin, Miraval Rosé Provence, Frankrig	gl./fl. 95/475
Rødvine 2019, Dominio de Punctum, Lobetia Tempranillo, La Mancha, Spanien	gl./fl. 70/350
2019, The Juice Asylum, Maggie Mae IGT, Toscana, Italien	90/495
2019, Lou Dumont, Bourgogne Rouge Bourgogne, Frankrig	105/550
2018, Starmont Winery, Merlot Napa Valley, USA	130/650
Søde vine N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien	gl./fl. 70/325
N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro Portugal	85/495

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

SNACKS

Aftenens snack og bobler	125
Hjemmelavede flæskesvær	35
Græske Halkidiki oliven	50
Friterede jomfruhummerhaler med røget pebermayo	60

KRABBE & CAVIAR

Friskkogte krabbeklør fra Nordsøen, pr. stk.	40
Serveret med citron og dildmayo.	
Prunier Caviar	250
Vælg mellem: Baerii og Oscietra. Serveres med friskbagte blinis, fed cremefraiche og rødløg.	

SÆSONMENU*Forret:***Håndpillede rejer***

Med sprød vol au vent, æble, dild og syltede rodfrugter i fed og syrlig unika fraiche.

*Mellemret:***Pocheret pighvar**

Med safranfars, vesterhavsskum, smørstegte croutons, skarpe urter og sylt.

*Hovedret:***Sprødstegt andebryst***

Med glaserede rødbeder, stegt grønkål og flamberet figne. Serveret med confiteret kartoffel og krydret rødbede sauce tilsmagt med røget marv.

*Dessert:***Belgisk julevaffel***

Med Borabora Vanilleis, franske d'agen svesker og lun sherry sauce.

3 RETTER 395*

4 RETTER 475

EYDES VINMENU

3 RETTER 395

4 RETTER 475

FORRETTER

Håndpillede rejer	110
Med sprød vol au vent, æble, dild og syltede rodfrugter i fed og syrlig unika fraiche.	
Pocheret pighvar	125
Med safranfars, vesterhavsskum, smørstegte croutons, skarpe urter og sylt.	
Rørt tatar af kalv	145
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips.	
Grillet carpaccio	125
Skåret af oksemørbrad. Serveret med trøffelmayo, Mizunasalat, syltede bøgehatte og parmesan.	

HOVEDRETTER

Sprødstegt andebryst	245
Med glaserede rødbeder, stegt grønkål og flamberet figne. Serveret med confiteret kartoffel og krydret rødbede sauce tilsmagt med røget marv.	
Tournedos (225g)	295
Skåret af velhængt oksemørbrad, med sprød crouton stegt i marv, helbladet spinat, boretaneløg og trøffelsauce. Serveres med grove fritter.	
Indbagt pighvar	295
Med skummet vesterhavsbisque, jordskok/æblekompot og crudité af syrligt æble, dild og tallerkensmækker.	
Spansk sortfodsgris	245
Serveres med en kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg, hertil ristede kartofler.	
<i>De fritgående grise lever af agern og græs, hvilket giver usædvanlig smagfuldt, mørkt kød. Sortfodsgris gennemsteges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.</i>	
Rørt tatar af kalv	195
Med cornichoner, skalotteløg, dijon, kapers og tabasco. Serveret med trøffelmayo og sprøde chips. Serveret med bearnaisesauce og grove fritter.	
Dagens vegetarret	195
<i>Spørg betjeningen.</i>	

OST & DESSERTER

3 danske oste	125
Kirsebær Blå, 24 måneders Lihmskov og Den hvide dame. Serveres med sødt, salt og sprødt.	
Belgisk julevaffel	110
Med Borabora Vanilleis, franske d'agen svesker og lun sherry sauce.	
Borabora vanillefromage	95
Med kirsebærsorbet og brændte mandler.	
3 stk. fyldte chokolader	50
Hjemmelavet af vores egen chocolatier	

KAFFE

Kaffe pr. pers.	30
<i>Med opfyldning.</i>	
Americano	30
Espresso	25
Cappuccino	35
Cafe latte	40
Ekstra skud espresso	10
Iskaffe	50
Sirup i kaffen	5
Vælg mellem: hasselnød, vanilje eller karamel.	
Ronnefeldt te	30
<i>Spørg din tjener for udvalg.</i>	

**SAFT & SODAVAND**

Sodavand	35
Vælg mellem: Coca cola, Coca cola Zero, Fanta, Sprite Zero og Lemon.	
Saft fra Antons i Juelsminde	35
Vælg mellem: 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
Grimbergen Double 6,5%, 0.40 cl	65
Jakobsen Yakima 6,5%, 0.40 cl	65

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.

UDVALG AF VINE PÅ GLAS & FLASKE

Champagne og mousserende vine **gl./fl.**
 2018, Bodegas Naveran, Cava Brut Rosé 70/325
 Vintage, Penedès, Spanien

N.V. Pol Roger, Réserve Brut, 145/725
 Champagne, Frankrig

Hvidvine **gl./fl.**
 2020, J. De Villebois, Sauvignon Blanc 70/325
 Frankrig

2019, Weingut in den Zehn Morgen 85/425
 Kreuznacher Riesling, Nahe, Tyskland

2018, Domaine Rolet, Arbois Blanc 120/595
 Expression, Jura, Frankrig

2019, Soumah, "Hexam Vineyard" 135/675
 Chardonnay, Yarra Valley, Australien

Rosévine **gl./fl.**
 2019, Pitt & Perrin, Miraval Rosé 95/475
 Provence, Frankrig

Rødvine **gl./fl.**
 2019, Dominio de Punctum, Lobetia 70/350
 Tempranillo, La Mancha, Spanien

2019, The Juice Asylum, Maggie Mae 90/495
 IGT, Toscana, Italien

2019, Lou Dumont, Bourgogne Rouge 105/550
 Bourgogne, Frankrig

2018, Starmont Winery, Merlot 130/650
 Napa Valley, USA

2015, Marquis de Calon Segur 150/850
 Bordeaux, Frankrig

Søde vine **gl./fl.**
 N.V. Vallebelbo, Brachetto d'Acqui, 70/325
 Piemonte, Italien

N.V. Fonseca, Terra Prima, Douro 85/495
 Portugal

2017, Fritz Haag "Brauneberger Juffer" 140/645
 Mosel, Tyskland



**Skænkes med Coravin a 100 ml.
 Spørg din tjener efter vinkortet. Der tages forbehold for
 tastefejl samt ændringer af priser og årgange.*