

Eydes Kælder

Sjæl siden 1744

Aftenkort 17.00 - 21.30

Snacks:

Nachos

Tortillachips med salsa og jalapenos, gratineret med cheddar ost.
Serveres med cremefraiche og hjemmelavet guacamole 69,-
..... med kylling 89,-

Eydes fish n' chips

Majsplaneret torsk, dildremoulade med kapers og sprøde fritter . . .79,-

Snackkurv

4 slags friterede snack. Serveret med chilimayonnaise og salsa . . 69,-

Grove fritter 38,-

Sideorders:

Diverse dip 5,-

Ekstra sauce 10,-

Kurv med brød, ølsmør og pesto 30,-

Forretter:

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og ølsmør

Søkogte rejer

På sprøde grønne asparges med avocado
og dild. 89,-

Okse carpaccio

Tynde skiver af okse med salat, parmesan, knust peber og hjemmelavet
pesto. 99,-
Vi anbefaler: Westmalle Dubbel

Porter gravet laks

Klassisk rævesauce, ristet toast, crudités og sprød salat. 89,-
Vi anbefaler: Leffe Bruin

Hovedretter:

Ovnbagt Havkat

Hjertesalat, sprød croquette af kartoffel, sauce på dildolie og fløde .
189,-
Vi anbefaler: Schneider Weisse

Confiterede unghane lår

I sprød majsplanade, serveret på cremede hvedekerner med friske
urter og luftig trøffel. .185,-

Oksemørbrad

Skåret af Chateaubrianden 220 g. Serveret m. grillet majsbolbe, bagt
tomat og kryddersmør. Hertil pebersauce og sprøde pommes . . 235,-
Vi anbefaler: Thy Klithede

T-bone Steak, 450 g.

Serveret m. grillet majsbolbe, bagt tomat og krydder smør.
Hertil pebersauce og sprøde pommes 280,-

De klassiske hovedretter:

Eydes gryde

Svinemørbrad, champignon og løg i cremet paprikasauce garneret
med chorizopølse og bacon. Serveres med små stegte kartofler, hjem-
melavet agurkesalat og brød 149,-
Vi anbefaler: "Husets øl" Grimbergen Double

Eydes ben

Møre spareribs i hjemmelavet marinade.
Serveres med pommes frites, barbecuesauce
og coleslaw Mellem 119,-
..... Stor 159,-
Vi anbefaler: Midtfyns India Pale Ale

Wienerschnitzel

Schnitzel af kalveinderlår m. ærter, brasede
kartofler og smørsauce 169,-
Vi anbefaler: Konig Ludwig Weissbier

Burgers:

Alle burgere serveres i brioche-burgerbolle med grove fritter
og hjemmelavet aioli

Burger med braiseret lammeskank

Braiseret og plukket lammeskank, havgus-ost fra Arla Unika,
syltede løg og barbecuesauce 149,-
Vi anbefaler: Thy Faddersbøl

Eydes burger

Hakkebøf, ost, salat, tomat, agurk, syltede rødløg og bacon . . . 129,-
Vi anbefaler: London Pride

Mexi burger

Kyllingefilet, salsa, avocado samt cheddar og grønt 129,-
Vi anbefaler: London Pride

Meat lover

Grillet oksemørbrad, svampe og blå Bornholm 169,-
Vi anbefaler: London Pride

Dessert

Friteret camembert

Henkogte solbær og urter 85,-

Hjemmelavet hindbær koldskål

M. crunch af kammerjunkere 80,-

Eydes rødgrød m. fløde

Friske bær, jordbær coulis, letpisket fløde og belgisk chokolade. . 80,-

Chokolade fondant

Økologisk vanillie iscreme med bær og chokolade 110,-
Vi anbefaler: Westmalle Dubbel

Eyde's Iskaffe

. 35,-
.....med et skud Bailey 55,-