

# MENU

AFTEN / EVENING

**HJORTH'S**  
RESTAURANT

# VELKOMMEN

En smuk, særegen og nærmest majestætisk natur omkranser HJORTHs, og det forpligter!

Roen herfra bliver vores taktstok, og en fordybelse i gaverne fra naturens hånd inspirerer os, hvilket menuen bliver udtryk for.

Vores fælles historie giver os retning, og traditionen bliver fortolket med globalt udsyn.

# WELCOME

A beautiful, characteristic and majestic nature encircle HJORTHs Badehotel.

We see it as our duty to keep this calm and use it as our guide. We find inspiration in the presents from nature, and our menu is evidence of this.

Our shared history shows us the way, and the tradition will be interpreted with a global vision.

# A GREAT BEGINNING

## SNACKS FROM THE KITCHEN

Rye-bread-and-beer porridge - Shrimp chips - Meatballs - Veal birds  
75,-

## CHAMPAGNE & SPARKLING

Rufino Prosecco 75,-  
Albert Sounit Cremant de Bourgogne Caprice blanc de Blancs 95,-  
Ca 'del Bosco Cuvee prestige Franciacorta 125,-  
HJORTHs Spritz 85,-  
HJORTHs seasonal cocktail 95,-

Ask the staff for other cocktails

"Lowering the tension in the blood vessels causes fatigue,  
weakening of the general condition and a lack of energy.  
This condition always calls for a supplement of wine."

**UKENDT**

# EN GOD START

## KØKKENETS SNACKS

Øllebrød - Rejchips - Frikadeller - Benløse fugle  
75,-

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

Rufino Prosecco 75,-  
Albert Sounit Cremant de Bourgogne Caprice blanc de Blancs 95,-  
Ca 'del Bosco Cuvee prestige Franciacorta 125,-  
HJORTHs Spritz 85,-  
HJORTHs sæson-cocktail 95,-

Spørg betjeningen om andre cocktails

”En sænkning af spændingen i blodkarrene  
medfører træthed, svækkelse af almentilstanden og energiløshed.  
Denne tilstand kræver altid tilskud af vin.”

**UKENDT**

# AN EVENING AT HJORTHS

**SNACKS AND BUBBLES**

**6 DISHES SEASONAL MENU**

**6 GLASSES WINE MENU**

**COFFEE/TEA WITH COGNAC/BAILEYS/RUM**

**HOMEMADE SWEETS**

**ICE WATER, STILL AND SPARKLING AD LIBITUM**

1,495,-

Latest order for An Evening at HJORTHS is at 8PM

"The discovery of a new dish brings more happiness  
for the human kind than the discovery of a new star."

**JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN**

# EN AFTEN PÅ HJORTHS

**SNACKS OG BOBLER**

**6-RETTERS SÆSONMENU**

**6 GLAS VINMENU**

**KAFFE/TE MED COGNAC/BAILEYS/ROM**

**HJEMMELAVET SØDT**

**ISVAND MED OG UDEN BRUS AD LIBITUM**

1.495,-

Seneste bestilling for En aften på HJORTHS er kl. 20.00

Opdagelsen af en ny ret gør mere for menneskehedens  
lykke end opdagelsen af en ny stjerne.”

**JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN**

# SEASONAL MENU

## 6 DISHES

### **SNACKS**

Rye-bread-and-beer porridge - Shrimp chips - Meatballs - Veal birds

### **BOLLER I SELLERI**

Hay-baked celery - Mushrooms - Goat cheese - Nuts

### **SOL OVER GUDHJEM**

Egg yolk - Smoked herring - Cress - Rye

### **TORSK MED SENNEPSSOVS**

Cod - Mustard sauce - Onion - Ham

### **STEGT FLÆSK MED PERSILLESOVS**

Pork belly - Black garlic - Parsley - Apple

### **SKIPPERLABSKOVS**

Hanger steak - Smoke - Potato - Sherry

### **BONDEPIGE MED SLØR**

Apple - Malt - Yoghurt - White chocolate

6 dishes 675,-

### **EXTRA SWEETS**

Choose among:

Cream buns

Grandma's cookies

Berry pudding with cream

55,-

### **WINE MENU**

Wine menu, 6 glasses 595,-

Welcome drink and wine menu, 6 glasses 675,-

When ordering one of the wine menus, still water and sparkling water ad libitum are included. The menu must be ordered by the entire table.

# SÆSONMENU

## 6 RETTER

### **SNACKS**

Øllebrød - Rejchips - Frikadeller - Benløse fugle

### **BOLLER I SELLERI**

Høbagt selleri - Svampe - Gedeost - Nødder

### **SOL OVER GUDHJEM**

Æggeblomme - Røget sild - Karse - Rug

### **TORSK MED SENNEPSSOVS**

Torsk - Rævesauce - Løg - Skinke

### **STEGT FLÆSK MED PERSILLESOVS**

Svinebryst - Sort hvidløg - Persille - Æble

### **SKIPPERLABSKOVS**

Nyretapper - Røg - Kartoffel - Sherry

### **BONDEPIGE MED SLØR**

Æble - Malt - Yoghurt - Hvid chokolade

6 retter 675,-

### **TILKØB AF SØDT**

Vælg mellem:

Flødeboller

Mormors småkager

Rødgrød med fløde

55,-

### **VINMENU**

Vinmenu, 6 glas 595,-

Velkomstdrink og vinmenu, 6 glas 675,-

Til begge vinmenuer er inkluderet vand med og uden brus ad libitum.  
Menuen skal bestilles af hele bordet.



# SEASONAL MENU

## 4 DISHES

### **SNACKS**

Rye-bread-and-beer porridge - Shrimp chips - Meatballs - Veal birds

### **BOLLER I SELLERI**

Hay-baked celery - Mushrooms - Goat cheese - Nuts

### **SOL OVER GUDHJEM**

Egg yolk - Smoked herring - Cress - Rye

### **SKIPPERLABSKOV**

Hanger steak - Smoke - Potato - Sherry

### **BONDEPIGE MED SLØR**

Apple - Malt - Yoghurt - White chocolate

4 dishes 475,-

### **EXTRA SWEETS**

Choose among:

Cream buns

Grandma's cookies

Berry pudding with cream

55,-

### **WINE MENU**

Wine menu, 4 glasses 395,-

Welcome drink and wine menu, 4 glasses 475,-

When ordering one of the wine menus, still water and sparkling water ad libitum are included. The menu must be ordered by the entire table.

# SÆSONMENU

## 4 RETTER

### **SNACKS**

Øllebrød - Rejchips - Frikadeller - Benløse fugle

### **BOLLER I SELLERI**

Høbagt selleri - Svampe - Gedeost - Nødder

### **SOL OVER GUDHJEM**

Æggeblomme - Røget sild - Karse - Rug

### **SKIPPERLABSKOVS**

Nyretapper - Røg - Kartoffel - Sherry

### **BONDEPIGE MED SLØR**

Æble - Malt - Yoghurt - Hvid chokolade

4 retter 475,-

### **TILKØB AF SØDT**

Vælg mellem:

Flødeboller

Mormors småkager

Rødgrød med fløde

55,-

### **VINMENU**

Vinmenu, 4 glas 395,-

Velkomstdrink og vinmenu, 4 glas 475,-

Til begge vinmenuer er inkluderet vand med og uden brus ad libitum.  
Menuen skal bestilles af hele bordet.

# MENU OF THE DAY

## THE LOCAL SEASONAL MENU

It's difficult to make predictions - especially about the future. For that reason, we create our 3 dishes menu of the day based on surprises from our talented and local suppliers.

3 dishes 395,-

## THE VEGETARIAN SEASONAL MENU

As a tribute to the green and our shared earth, we also create the menu of the day in a vegetarian version.

3 dishes 350,-

Wine menu, 3 glasses 295,-

When ordering the wine menu, still water and sparkling water ad libitum are included. The menu must be ordered by the entire table.

# DAGENS MENU

## DEN LOKALE SÆSONMENU

Det er svært at spå - især om fremtiden. Derfor laver vi dagens 3-retters menu baseret på vores dygtige og lokale leverandørers overraskelser.

3 retter 395,-

## DEN VEGETARISKE SÆSONMENU

Som en hyldest til det grønne og vores fælles muld, laver vi også dagens vegetarmenu.

3 retter 350,-

Vinmenu, 3 glas 295,-

Til vinmenuen er inkluderet vand med og uden brus ad libitum.  
Menuen skal bestilles af hele bordet.

# À LA CARTE

## STARTERS

### **CREMET FISKESUPPE (FISH SOUP)**

Sherry - White fish - Vegetables - Crisp

145,-

### **SOL OVER GUDHJEM**

Egg yolk - Smoked herring - Cress - Rye

145,-

### **BOLLER I SELLERI**

Hay-baked celery - Mushrooms - Goat cheese - Nuts

145,-

## MAIN COURSES

### **HELSTEGT RØDSPÆTTE (PLAICE)**

Danish potatoes - Browned butter sauce - Lemon - Parsley

235,-

### **PARISERBØF SOM TATAR (TARTARE)**

Beetroot - Poached egg yolk - Fries - Tarragon

195,-

### **RIBEYE STEAK, 300 G**

Fries - Green bearnaise sauce - Onion - Herbs

395,-

### **CATCH OF THE DAY**

Fish from the auction of the day - Potato - Greens - Herbs

275,-

# À LA CARTE

## FORRETTER

### **CREMET FISKESUPPE**

Sherry - Hvid fisk - Suppeurter - Sprødt  
145,-

### **SOL OVER GUDHJEM**

Æggeblomme - Røget sild - Karse - Rug  
145,-

### **BOLLER I SELLERI**

Høbagt selleri - Svampe - Gedeost - Nødder  
145,-

## HOVEDRETTER

### **HELSTEGT RØDSPÆTTE**

Danske kartofler - Brunet smør - Citron - Persille  
235,-

### **PARISERBØF SOM TATAR**

Rødbede - Pocheret æggeblomme - Fritter - Estragon  
195,-

### **RIBEYE STEAK, 300 G**

Fritter - Grøn bearnaise - Løg - Urter  
395,-

### **DAGENS FANGST**

Fisk fra dagens auktion - Kartoffel - Grønt - Urter  
275,-

# CHEESE & DESSERT

## **BONDEPIGE MED SLØR**

Apple - Malt - Yoghurt - Chocolate

135,-

## **PICKLED CUCUMBERS**

Cucumber - White chocolate - Herbs - Meringue

135,-

## **HJORTHS' CHEESE SELECTION**

Crispbread from northern Jutland - Salt - Sweet

135,-

# OST & DESSERT

## **BONDEPIGE MED SLØR**

Æble - Malt - Yoghurt - Chokolade

135,-

## **SYLTEDE AGURKER**

Agurk - Hvid Chokolade - Urter - Marengs

135,-

## **BADEHOTELLET'S OSTEUDVALG**

Nordjysk knækbrød - Salt - Sødt

135,-



”DER FINDES INGEN  
SANDERE KÆRLIGHED,  
END KÆRLIGHEDEN  
TIL MAD”

”THERE IS  
NO SINCERER LOVE  
THAN THE LOVE  
OF FOOD”

**GEORGE BERNHARD SHAW**  
(1856-1950)

# HJORTH BADEHOTEL

Kandebakkevej 17

9990 Skagen · Denmark

+45 98 48 79 00

[info@hjorthsbadehotel.dk](mailto:info@hjorthsbadehotel.dk)

[hjorthsbadehotel.dk](http://hjorthsbadehotel.dk)

