

# MENU

FROKOST / LUNCH

**HJORTH** §  
RESTAURANT

“Velsignet du, vor stammes stærke moder, som speged’  
os den første sild engang. Det tunge bord var altid  
rigt på goder, men ingen ret fik sildens høje rang.

Thi fiskens lod: en langsom død i sandet,  
har spegesilden ingensinde kendt!

Den fandt, så snart vi drog den op af vandet,  
i brændevin sit rette element.”

“You are blessed, strong mother of our tribe, the first  
to salt the herring. The heavy table was always rich  
with goods, but no dish ranked as high as the herring.

For the fate of the fish: a slow death in the sand,  
is not one that is known by the salted herring!

It found, as soon as we pulled it out of the water,  
its element in aquavit.”

**MORTEN MADSVEND**

**1924**

# WELCOME

We want you to feel safe when eating at HJORTHs. Taste, quality and health are priorities, and the conscience must be clean. From the second a product is cooked, taste and health slowly begin to decrease. For that reason we make everything from scratch in our kitchen with the best Danish and seasonal produce.

## **BREAD**

Homemade with organic rye and Dalar wheat from Hjørring.

## **COLD CUTS**

With focus on animal rights and without nitrite and phosphates.

## **GREENS**

HJORTHs preserves pickles, beetroots, cucumbers etc. out of organic greens from the area.

# SNACKS FROM THE KITCHEN

## **SELECTED SNACKS**

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

# VELKOMMEN

Vi ønsker, at du skal være tryk, når du spiser på HJORTHS.  
Smag, kvalitet og sundhed skal være i top, og samvittigheden ren.  
Fra det sekund en råvare bliver tilberedt, begynder smag og sundhed  
langsomt at aftage. Derfor laver vi selv alt fra bunden i vores køkken  
med de bedste danske og sæson-aktuelle råvarer.

## **BRØD**

Hjemmebagt med økologisk rug og  
Dalarhvede fra Hjørring.

## **PÅLÆG**

Med fokus på dyrevelfærd og uden nitrit og fosfater.

## **GRØNT**

HJORTHS sylter selv pickles, rødbeder, agurker m.m.  
af økologisk grønt fra lokalområdet.

# KØKKENETS SNACKS

## **UDVALGTE SNACKS**

Øllebrød - Rejchips - Frikadeller - Benløse fugle  
75,-

# OPEN SANDWICHES

## **KARTOFFELMAD**

Danish potatoes - Cottage cheese - Ham  
85,-

## **HØNSESALAT (CHICKEN SALAD)**

Mushrooms - Bacon - Herbs  
85,-

## **SOL OVER GUDHJEM**

Egg yolk - Smoked herring - Onion  
85,-

## **DYRLÆGENS NATMAD**

Duck pâté - Beef brisket - Cucumber  
85,-

## **SPRÆNGT OKSEBRYST**

Beef brisket - Horseradish - Beetroot  
85,-

## **ÆG & REJER**

Stuffed egg - Hand peeled shrimp - North Sea mayo  
85,-

## **3 PIECES, CHOICE OF THE KITCHEN**

195,-

# SMØRREBRØD

## **KARTOFFELMAD**

Danske kartofler - Hytteost - Skinke

85,-

## **HØNSESALAT**

Svampe - Bacon - Urter

85,-

## **SOL OVER GUDHJEM**

Pocheret æggeblomme - Røget sild - Løg

85,-

## **DYRLÆGENS NATMAD**

Andepostej - Oksebryst - Agurk

85,-

## **SPRÆNGT OKSEBRYST**

Oksebryst - Vild peberrod - Rødbede

85,-

## **ÆG & REJER**

Farseret æg - Håndpillede rejer - Vesterhavsmayo

85,-

## **3 STYKKER EFTER KØKKENETS VALG**

195,-

# À LA CARTE

## **HJORTHs FISKESUPPE (FISH SOUP)**

White fish - Sherry - Vegetables - Crisp

145,-

## **FISKEFRIKADELLER (FISH CAKES)**

Cowberry - Homemade rye bread - Lemon - Mushroom remoulade

165,-

## **HELSTEGT RØDSPÆTTE (PLAICE)**

Danish potatoes - Browned butter sauce - Lemon - Parsley

225,-

## **PARISERBØF SOM TATAR (TARTARE)**

Beetroot - Poached egg yolk - Fries - Tarragon

195,-

## **HJORTHs STJERNESKUD**

Crunchy pâté - Croutons - Tomato - Hand peeled shrimp

175,-

# CHEESE & DESSERT

## **HJORTHs HOMEMADE "KRINGLE"**

Marzipan - Raisins - Hazelnuts - Sour cream

65,-

## **HJORTHs LAYERED CAKE**

Berries - Nuts - Cream - Herbs

75,-

## **SELECTION OF HJORTHs' CHEESES**

Crispbread from northern Jutland and sweets

135,-

## **GRANDMA'S COOKIES**

Nuts - Chocolate - Liquorice - Butter

45,-

# À LA CARTE

## **HJORTHs FISKESUPPE**

Hvid fisk - Sherry - Suppeurter - Sprødt  
145,-

## **FISKEFRIKADELLER**

Tyttebær - Hjemmebagt rugbrød - Citron - Svamperemoulade  
165,-

## **HELSTEGT RØDSPÆTTE**

Danske kartofler - Brunet smør - Citron - Persille  
225,-

## **PARISERBØF SOM TATAR**

Rødbede - Pocheret æggeblomme - Fritter - Estragon  
195,-

## **HJORTHs STJERNESKUD**

Sprød rillette - Crouton - Tomat - Håndpillede rejer  
175,-

# OST & DESSERT

## **HJORTHs HJEMMEBAGTE KRINGLE**

Marcipan - Rosiner - Hasselnødder - Creme fraiche  
65,-

## **HJORTHs LAGKAGE**

Bær - Nødder - Fløde - Urter  
75,-

## **UDVALG AF BADEHOTELLETs OSTE**

Nordjysk knækbrød & sødt  
135,-

## **MORMORS SMÅKAGER**

Nødder - Chokolade - Lakrids - Smør  
45,-



”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)

