

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 85 year old sourdough
from South Jutland.

COLD CUTS

With focus on animal rights and without nitrite and phosphates.

GREENS

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

SNACKS FROM THE KITCHEN

SELECTED SNACKS

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 85 år gammel surdej fra Sønderjylland.

PÅLÆG

Med fokus på dyrevelfærd og uden nitrit og fosfater.

GRØNT

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

KØKKENETS SNACKS

UDVALGTE SNACKS

75,-

OPEN SANDWICHES

At HJORTHs Badehotel, we allow ourselves to be inspired by our Danish roots and gastronomical classics, but we interpret with modern day's greater knowledge regarding both technique, craft and especially sustainability.

We use memory, upbringing and roots to use local, seasonal produce to new, interesting and maybe new Danish courses.

OLD FASHIONED-MATURED HERRING FROM HIRTSHALS AND FIXINGS

85,-

CHICKEN SALAD OF PRESERVED FORREST CHICKENS

85,-

DUCK PÂTÉ WITH BEEF BRISKET AND BEETROOT

85,-

FILET OF FISH WITH REMOULADE

85,-

EGGS & SHRIMP

95,-

PINK BEEF FROM HIMMERLAND

85,-

OPEN SANDWISH OF THE DAY

Please ask the staff

85,-

SMØRREBRØD

Vi på HJORTHS Badehotel tillader os at blive inspireret af vores danske rødder og gastronomiske klassikere, men vi fortolker med nutidens større overblik og kunnen både i forhold til teknik, håndværk og ikke mindst bæredygtighed. Vi anvender erindring, opvækst og rødder til at bruge lokale, sæsonaktuelle råvarer til nye, spændende og måske nye danske retter.

GAMMELDAGS MODNEDE SILD FRA HIRTSHALS MED TILBEHØR

85,-

HØNSESALAT AF CONFITEREDE SKOVKYLLINGER

85,-

DYRLÆGENS NATMAD

85,-

FISKEFILET MED REMOULADE

85,-

ÆG & REJER

95,-

ROSA OKSE FRA HIMMERLAND

85,-

DAGENS SMØRREBRØD

Spørg betjeningen

85,-

WARM DISHES

FISH CAKES WITH REMOULADE

165,-

HJORTHs STJERNESKUD

175,-

CHEESE & DESSERT

CHEESE PLATE

145,-

MATHILDE'S COOKIES

45,-

HJORTHs HOMEMADE "KRINGLE"

65,-

HJORTHs HOMEMADE LAYERED CAKE

75,-

LUNE RETTER

FISKEFRIKADELLER MED REMOULADE

165,-

HJORTHs STJERNESKUD

175,-

OST & DESSERT

OSTETALLERKEN

145,-

MATHILDES COOKIES

45,-

HJORTHs HJEMMELAVEDE KRINGLE

65,-

HJORTHs HJEMMELAVEDE LAGKAGE

75,-

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

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

GEORGE BERNHARD SHAW
(1856-1950)

Rugbrød:

Surdejen udbrøses i

1/2 l lunken vand
3 store tsk salt
75g Hørfrø
75g sesumfrø
75g solsikkekerner
350g skårne rugkerner
400g rugmel
750g hvedemel

røres sammen

Dækkes med et viskestykke og hæver 12-24 tim

(1/2 l lunken vand)
1 kg rugmel) blandes i

røres godt sammen.

Dejen kan ikke tages ud på bordet og ældes da den er som stiv grød

1 kop dej tages fra til sur dej og chrysses med salt

Dejen fyldes i forme (penslet m. mælk) ca 2 cm fra kanten og hæver 2-6 timer

Bages i 1 1/2-2 timer v/200° på nederste rist, tages ud af formen straks, eller bliver de kløge

Rigtig god fornøjelse alle.

HJORTH BADEHOTEL

Kandebakkevej 17

9990 Skagen · Denmark

+45 98 48 79 00

info@hjorthsbadehotel.dk

hjorthsbadehotel.dk

