

MAD

HJORTH S  
RESTAURANT

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

**GEORGE BERNHARD SHAW**  
1856-1950

“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

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

**GEORGE BERNHARD SHAW**  
1856-1950

“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.”

**MORTEN MADSVEND**  
1924

# LUNCH

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 86 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,-

# FROKOST

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 86 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,-

## LUNCH

# 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.

### POTATOES

Danish potatoes - smoked mayo - crispy pork  
90,-

### MRS HJORTHS CHICKEN SALAD

Season greens - bacon - herbs  
90,-

### HERRING

Curry salad - pickled red onion - apple  
90,-

### ROAST PORK

Crispy pork - fried cabbage - wild garlic mayo  
90,-

### FILET OF FISH

White fish - remoulade - fennel  
90,-

### 3 PIECES, CHOICE OF THE KITCHEN

225,-

## FROKOST

# 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.

### KARTOFFELMAD

Danske kartofler - røget mayo - sprødt svin  
90,-

### FRU HJORTHS HØNSESALAT

Sæsongrønt - bacon - urter  
90,-

### SILDEMAD

Karrysalat - syltede rødløg - æble  
90,-

### FLÆSKESTEG

Sprøde svær - frittet kål - ramsløgsmayo  
90,-

### FISKEFILET

Hvid Skagensfisk - remoulade - fennikel  
90,-

### 3 STYKKER EFTER KØKKENETS VALG

225,-

## LUNCH

# À LA CARTE

### FISH SOUP

White fish - sherry - vegetables - crispy  
145,-

### FISH CAKES

Stewed onion - homebaked rye bread - lemon - remoulade  
175,-

### ROASTED PLAICE

Danish potatoes - browned butter sauce - lingonberries - parsley  
235,-

### OMELET

Bacon - mushrooms - rye bread - baked tomato  
95,-

### STJERNESKUD

White fish - tarragon - tomato - hand peeled shrimp - fennel  
185,-

### PATTY SHELLS

Stuffing of the day - please ask the staff  
165,-

### SHRIMP

Sourdough bread - hand peeled shrimp - eggs - herbs  
165,-



## FROKOST

# À LA CARTE

### FISKESUPPE

Hvid Skagensfisk - sherry - suppeurter - sprødt  
145,-

### FISKEFRIKADELLER

Løgkompot - hjemmebagt rugbrød - citron - remoulade  
175,-

### HELSTEGT RØDSPÆTTE

Danske kartofler - brunet smør - tyttebær - persille  
235,-

### ÆGGEKAGE

Bacon - svampe - rugbrød - bagt tomat  
95,-

### STJERNESKUD

Hvid Skagensfisk - estragon - tomat - håndpillede rejer - fennikel  
185,-

### TARTELETTER

Dagens fyld - spørg betjeningen  
165,-

### REJEMAD

Surdejsbrød - håndpillede rejer - æg - urter  
165,-

## LUNCH

# CHEESE & DESSERT

### ROSEHIP SLICES

Sea buckthorn - rosehip - lemon thyme

65,-

### LAYERED CAKE

Berries - grain - cream - herbs

75,-

### SELECTION OF CHEESES

Crisp bread - sweet

145,-

### CINNAMON COOKIE

Grain - cinnamon - butter

45,-

## FROKOST

# OST & DESSERT

### HYBENSITTER

Havtorn - hyben - citrontimian

65,-

### LAGKAGE

Bær - korn - fløde - urter

75,-

### UDVALG AF OSTE

Nordjysk knækbrød - sødt

145,-

### JØDEKAGE

Korn - kanel - smør

45,-

# EVENING

## A GREAT BEGINNING

### SELECTED SNACKS

75,-

In addition a glass of cremant or a seasonal cocktail

150,-

Or with a glass of Ca' del Bosco Franciacorta

180,-

## 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,-

Please 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**

# AFTEN

## EN GOD START

### UDVALGTE SNACKS

75,-

Hertil et glas cremant eller sæsoncocktail

150,-

Eller med et glas Ca' del Bosco Franciacorta

180,-

## 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**

## **EVENING**

# MENU

### **3 SERVINGS**

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

425,-

# WINE MENU

### **3 GLASSES**

We select exciting wines from our great selection  
depending on the dishes of the day.  
Still water or sparkling water is included in the price.

325,-

## **AFTEN**

# MENU

### **3 RETTER**

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

425,-

# VINMENU

### **3 GLAS**

Afhængigt af dagens menu udvælger vi spændende vine  
fra vores store udvalg til at ledsage maden.

I prisen er inkluderet vand med eller uden brus.

325,-

**EVENING**

À LA CARTE

STARTERS

**STARTER OF THE DAY**

145,-

**HJORTHS FISH SOUP**

White fish - sherry - vegetables - crispy

145,-

**HAPPY CHICKEN**

Home-smoked breast from free-range, organic wild chicken

165,-

MAIN COURSES

**MAIN COURSE OF THE DAY**

245,-

**ROASTED PLAICE**

Danish potatoes - browned butter sauce - lingonberries - parsley

235,-

**CHICKEN DRUMSTICKS**

Chicken confit from free-range, organic wild chicken

275,-

**BEEF**

Ox - homemade fries - salad - "herb'naise"

395,-



## AFTEN

# À LA CARTE

## FORRETTER

### DAGENS FORRET

145,-

### HJORTHS FISKESUPPE

Hvid Skagensfisk - sherry - suppeurter - sprødt

145,-

### GLAD KYLLING

Hjemmerøget bryst fra fritgående, økologisk skovkylling

165,-

## HOVEDRETTER

### DAGENS HOVEDRET

245,-

### HELSTEGT RØDSPÆTTE

Danske kartofler - brunet smør - tyttebær - persille

235,-

### GODE LÅR

Confiteret lår fra fritgående, økologisk skovkylling

275,-

### BØF

Okse - hjemmelavede fritter - salat - "urte'naise"

395,-

## AFTEN

# OST & DESSERT

### UDVALG AF OSTE

Nordjysk knækbrød - sødt

145,-

### DAGENS DESSERT

145,-

### SÆSONENS TRIFLI

Bær - creme - crumble

145,-

## EVENING

# CHEESE & DESSERT

### SELECTION OF CHEESES

Crispy bread - sweet

145,-

### DESSERT OF THE DAY

145,-

### SEASONAL TRIFLE

Berries - cream - crumble

145,-

## 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 Mor.

# HJORTH<sup>S</sup> RESTAURANT

Kandebakkevej 17

9990 Skagen · Denmark

+45 98 48 79 00

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

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

