

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 87 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.

# 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 87 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.

## 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.

### HJORTHS HERRING

Home pickled herring - curry - onion  
90,-

### MACKEREL IN TOMATO

Smoked mackerel - tomato - cauliflower  
90,-

### ROASTED PORK

Potato - pork - parsley  
90,-

### BONELESS BIRD

Himmerland ox - smoked lard - potato  
90,-

### BUNS AND CELERY

Celery - pork - pea sprouts  
90,-

### FILET OF FISH

White fish - shrimps - egg  
95,-

### HJORTHS FISH CAKE

Fish cake - lemon - remoulade  
90,-

### RUST BEEF

Roastbeef - potato salad - capers  
95,-

### 3 PIECES, CHOICE OF THE KITCHEN

245,-

## 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.

### HJORTHS SILDEMAD

Hjemmemarinerede sild - grov karry - løg  
90,-

### MAKREL I TOMAT

Røget makrel - tomat - blomkål  
90,-

### STEGT FLÆSK

Kartoffel - flæsk - persille  
90,-

### BENLØSE FUGLE

Himmerland okse - røget spæk - kartoffel  
90,-

### BOLLER I SELLERI

Selleri - gris - ærteskud  
90,-

### SMØRSTEGT FISKEFILET

Skagensfisk - rejer - æg  
95,-

### HJORTHS FISKEDELLE

Fiskefrikadelle - citron - remoulade  
90,-

### RUSTBØF

Roastbeef - kartoffelsalat - kapers  
95,-

### 3 STYKKER EFTER KØKKENETS VALG

245,-

## LUNCH

# À LA CARTE

### **GRANDMA'S HERRING IN DILL**

Home pickled herring - capers - potato  
165,-

### **STEAK TARTARE**

Ox - tarragon - homemade fries  
175,-

### **FISH CAKES**

Home made ryebread - lemon - remoulade  
175,-

### **SLOW PEELING**

Fresh shell shrimps - homemade mayonaise - lemon  
195,-

### **HJORTHS OMELET**

Bacon - mushrooms - ryebread - baked tomato  
95,-

### **HJORTHS PIECE OF HEAVEN**

White fisk from auction - shrimps - asparagus  
195,-

### **MRS HJORTHS CHICKEN SALAD**

Danish chicken - crunchy bacon - mushrooms  
165,-

### **HJORTHS CAESAR SALAD**

Smoked salmon - Vesterhavs cheese - croutons  
165,-



## FROKOST

# À LA CARTE

### **BEDSTEMORS DILDSILD**

Hjemmesyltet sild - kapers - lune kartofler  
165,-

### **RØRT TATAR**

Okse - estragon - hjemmelavede fritter  
175,-

### **FISKEFRIKADELLER**

Løgkompot - hjemmebagt rugbrød - citron - remoulade  
175,-

### **ET PILLE ARBEJDE**

Friske skalrejer - hjemmelavet mayo - brændt citron  
195,-

### **HJORTHS ÆGGEKAGE**

Bacon - svampe - rugbrød - bagt tomat  
95,-

### **HJORTHS STJERNESKUD**

Hvid fisk fra auktion - rejer - asparges  
195,-

### **FRU HJORTHS HØNSESALAT**

Dansk kylling - sprød bacon - svampe  
165,-

### **HJORTHS KEJSER SALAT**

Varmrøget laks - Vesterhavs ost - croutoner  
165,-

## LUNCH

# CHEESE & DESSERT

### **HJORTHS LAYERED ALMOND CAKE**

Almonds - rhubarb - crunch

75,-

### **HJORTHS LAYERED CARROT CAKE**

Carrots - cream - herbs

75,-

### **TRADITIONAL DANISH APPLE COMPOTE**

Apple - bread - cream

65,-

### **SELECTION OF CHEESES**

Crisp bread - pickled - sweet

145,-

### **HJORTHS TRIFLE WITH BERRIES**

Fresh berries - meringue - cream

75,-

### **HJORTHS LEMON PIE**

Lemon - meringue - butter

65,-

### **HJORTHS TAPAS OF CAKE**

Selection of the joys in the kitchen

75,-

## FROKOST

# OST & DESSERT

### HJORTHS MANDELLAGKAGE

Mandel - rabarber - sprødt

75,-

### HJORTHS GULERODSLAGKAGE

Gulerod - fløde - urter

75,-

### GAMMELDAGS ÆBLETÆRTE

Æble - brød - fløde

65,-

### UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE

Nordjysk knækbrød - sylt - sødt

145,-

### HJORTHS BÆR TRIFLI

Friske bær - marengs - fløde

75,-

### HJORTHS CITRONTÆRTE

Citron - marengs - smør

65,-

### HJORTHS KAGE TAPAS

Udvalg af køkkenets glæder

75,-

# EVENING

## A GREAT BEGINNING

### SELECTED SNACKS

75,-

In addition a glass of cremant or a seasonal cocktail

150,-

Or with a glass of Drappier Carte d'Or Champagne

180,-

## BUBBLES

Rufino Prosecco 75,-

Albert Sounit Cremant de Bourgogne Caprice blanc de Blancs 95,-

Drappier Carte d'Or Champagne 125,-

HJORTHs Spritz 95,-

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."

**UNKNOWN**

# AFTEN

## EN GOD START

### UDVALGTE SNACKS

75,-

Hertil et glas cremant eller sæsoncocktail

150,-

Eller med et glas Drappier Carte d'Or Champagne

180,-

## BOBLER

Rufino Prosecco 75,-

Albert Sounit Cremant de Bourgogne Caprice blanc de Blancs 95,-

Drappier Carte d'Or Champagne 125,-

HJORTHs Spritz 95,-

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.

345,-

## À LA CARTE

### STARTERS

#### **STARTER OF THE DAY**

145,-

#### **BISQUE OF BEACH CRAB**

Catch of the day - dill - herb oil

155,-

#### **CABBAGE WRAP**

White fish - savoy cabbage - spinach

165,-

## 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.

345,-

# À LA CARTE

## FORRETTER

### DAGENS FORRET

145,-

### STRANDKRABBE BISQUE

Dagens fangst - dild - urteolie

155,-

### KÅLDOLMER

Hvid fisk fra auktion - savoy kål - spinat

165,-

## EVENING

# À LA CARTE

## MAIN COURSES

### MAIN COURSE OF THE DAY

245,-

### ROASTED PLAICE

Danish potatoes – browned butter sauce – lingonberries – parsley

245,-

### POUSSIN FRIED IN CASSEROLE

Potatoes – cucumber – rhubarb

275,-

### HJORTHS STEAK

Ox – hasselback – salad – "herb'naise"

395,-

## SIDE ORDERS

(only served with main courses)

### CAVIAR

Rösti of potatoes – sour cream – chives

175,-

### VESTERHAV FRENCH FRIES

Homemade rustic fries – mayo from herbs – Vesterhavs cheese

75,-

### DIP & SOURDOUGH BREAD

Humus – aioli – olive oil

65,-

### THE GREEN FINGERS OF THE KITCHEN

Seasonal vegetables – vinaigrette – fresh herbs

65,-



**AFTEN**

# À LA CARTE

## HOVEDRETTER

### **DAGENS HOVEDRET**

245,-

### **HELSTEGT RØDSPÆTTE**

Danske kartofler - brunet smør - tyttebær - persille

245,-

### **GRYDESTEGT POUSSIN**

Kartofler - agurk - rabarber

275,-

### **HJORTHS BØF**

Okse - hasselback - salat - "urte'naise"

395,-

## SIDESERVERINGER

(kun i forbindelse med hovedret)

### **KAVIAR**

Kartoffel rösti - creme fraiche - purløg

175,-

### **VESTERHAVS FRITTER**

Grove fritter - urtemayo - Vesterhavssost

75,-

### **DIP & SURDEJSBRØD**

Humus - aioli - olivenolie

65,-

### **KØKKENETS GRØNNE FINGRE**

Sæsonens grønt - vinaigrette - friske urter

65,-

## AFTEN / EVENING

# OST & DESSERT

### DAGENS DESSERT

145,-

### RABARBER KVARTER

Rabarber - bær - chokolade

145,-

### CITRON DRØM

Fromage - crumble - kys

145,-

### UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE

Nordjysk knækbrød - sylt - sødt

145,-

# CHEESE & DESSERT

### DESSERT OF THE DAY

145,-

### DYSES OF RHUBARB

Rhubarb - berries - chocolate

145,-

### LEMON DREAM

Fromage - crumble - meringue

145,-

### SELECTION OF CHEESES

Crisp bread - pickled - sweet

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. mandler) 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)

