

MAD

HJORTH S
RESTAURANT

LUNCH

A food experience at Hjorths is a stroll down memory lane, where we with both respect and joy pay tribute to our Danish roots by reinterpreting the old classics.

Our titles are therefore in quotation marks and are to us just a guideline in our play with grandma's good food. We hope that you, dear guest, are in on this game and cherish that the old dishes get a new life in our hands.

At Hjorths we pride ourselves on our homemade craft and so our food is made from scratch with the gifts of the season using both the surrounding nature and our excellent suppliers. The bread is made with an 88-year-old sourdough, we pickle ourselves, and the cold cuts are made without chemicals. In short – we love what we do!

FROKOST

En madoplevelse på Hjorths må gerne være en slentretur ned af mindernes landevej, hvor vi med både respekt og glæde hylder vores danske rødder ved at nyfortolke de gamle klassikere.

Vores titler står derfor i anførselstegn, og er for os kun en retning i vores leg med mormors gode mad. Vi håber, at du, kære gæst, er med på denne leg og nyder at gamle retter får nyt liv med vores øjne.

Det gode håndværk er vores stolthed og vi laver derfor hjemmelavet mad fra bunden, hvor sæsonen og den omkringliggende natur er vores inspiration. Brødet er lavet med en 88 år gammel surdej, vi sylter selv vores pickles, og pålægget laves uden brug af kemi. Kort sagt vi elsker, hvad vi laver!

LUNCH

OPEN SANDWICHES

"FISH'N'CHIPS"

Fried fish, homemade remoulade with herbes
along with pickled and crispy potato

115,-

Snaps: Hjorths rose hip & buckthorn

"SALMON BELLEVUE"

Home smoked salmon, radishes, cucumber
and wild horseradish cream

110,-

Snaps: Hjorths pear & sage

"BURNING LOVE"

Crispy pork, pearl onions, potato cream and pickled beetroot

110,-

Snaps: Hjorths porce & star anise

"SHRIMP COCKTAIL"

Marinated shrimps, sourdough bread, tomato mayo and crisp salad

125,-

Snaps: Hjorths thyme & apple

"HERRING AND CURRY SALAD"

Home pickled herring with homemade curry salad, eggs and cress

110,-

Snaps: Hjorths dill & lime

"MEATLOAF"

Souffle made with veal and pork,
marinated redcurrant and home pickled gherkin

110,-

Snaps: Hjorths rhubarb, tarragon & lemon

"ENGLISH STEAK"

Graved beef tenderloin with a puree of onions
crispy onionrings and cucumber

125,-

Snaps: Hjorths heather

"ROASTED PORK AND PARSLEY SAUCE"

Salted and fried pork with parsley mayo, crispy pork and beetroot

120,-

Snaps: Hjorths blackcurrant (leaves)

3 PIECES BY CHOICE OF THE KITCHEN

295,-

FROKOST

SMØRREBRØD

"FISH'N'CHIPS"

Stegt Skagensfisk, hjemmerørt remoulade
med urter, syltet og sprød kartoffel

115,-

Snaps: Hjorths hyben & havtorn

"LAKS BELLEVUE"

Hjemmerøget laks, radiser,
agurk, vild peberrodscreme

110,-

Snaps: Hjorths pære & salvie

"BRÆNDENDE KÆRLIGHED"

Sprød gris, perleløg, kartoffelcreme, syltet rødbede

110,-

Snaps: Hjorths porse & stjerneanis

"REJECOCKTAIL"

Marinerede rejer, surdejsbrød, tomatiseret mayo og sprød salat

125,-

Snaps: Hjorths timian & æble

"SILD OG KARRYSALAT"

Hjemmesyltet sild med hjemmerørt karrysalat, æg og karse

110,-

Snaps: Hjorths dild & lime

"FORLOREN HARE"

Souffle på kalv og gris, marinerede ribs og hjemmesyltede asier

110,-

Snaps: Hjorths rabarber, estragon & citron

"ENGELSK BØF"

Gravad okseinderlår med puré af bløde løg,
sprøde løgringe og agurk

125,-

Snaps: Hjorths lyng

"STEGT FLÆSK OG PERSILLESOVS"

Sprængt og stegt svinebryst med persillemayo, sprøde svær og rødbede

120,-

Snaps: Hjorths solbær (solbærblade)

3 STYKKER EFTER KØKKENETS VALG

295,-

LUNCH

À LA CARTE

HJORTHS "SHOOTING STAR"

Crispy fish, white fish souffle, marinated shrimps and shellfish bisque
235,-

HJORTHS "PARISIAN STEAK"

Ground beef steak on sourdough bread
with capers, pickled beetroots,
red onions and horseradish creme
195,-

CHICKEN IN ASPARAGUS

Crispy puff pastry filled with pulled chicken
and pickled white asparagus in chicken stock
125,-

SKIPPER'S FISH CAKES

White fish, homebaked rye bread,
lemon and homemade remoulade
195,-

ROASTED PLAICE

Roasted plaice with potatoes,
butter sauce and red berries on the side
275,-

HJORTHS OMELETTE

Bacon, mushrooms, rye bread and baked tomato
195,-
(15 minutes baking time)

FROKOST

À LA CARTE

HJORTHS "STJERNESKUD"

Sprød Skagensfisk, luftig hvid fisk, marinerede rejer og skaldyrs bisque
235,-

HJORTHS "PARISERBØF"

Hakkebøf af Himmerlands kvæg på surdejsbrød
med kapers, syltede rødbeder, og rødløg,
samt creme på pickles og frisk høvlet peberrod
195,-

HØNS I ASPARGES

Sprød butterdej bagt fyldt med plukket kylling,
og syltede hvide asparges i lys hønsefond
125,-

SKIPPERS FISKEDELLER

Hvid Skagensfisk, hjemmebagt rugbrød,
citron og hjemmerørt remoulade
195,-

HELSTEGT RØDSPÆTTE

Pandestegt hel rødspætte vendt i rugmel
med kogte kartofler, smørsovs og syltede røde bær.
275,-

HJORTHS ÆGGEKAGE

Bacon, svampe, rugbrød og bagt tomat
195,-
(15 minutters bagetid)

LUNCH

CHEESE & DESSERTS

HJORTHS BUCKTHORN PIE

Shortcrust pastry, sea buckthorn cream and meringue
85,-

HJORTHS LAYERED CAKE

Cake, mousse and fresh berries
95,-

TRADITIONAL DANISH APPLECAKE

Apple, crumble and vanilla creme
85,-

NORTH JUTLAND CHEESECAKE

Crispy biscuit base, cheese with honey and berries
85,-

SELECTIONS OF HJORTHS CHEESES

Crisp bread with cheese and jam
165,-

HJORTHS HOMEMADE DANISH PRETZEL

Pretzel with remonce and apples
85,-

HJORTHS CAKE PLATE

Selection of the kitchen's enjoyments
95,-

CHEESE ON BREAD

Stored cow cheese on sourdough bread
with raw onions and radish
85,-

BLUE CHEESE

Blue cheese on rye bread
with egg yolk and stock
85,-

LUNCH

OST & DESSERT

HJORTHS HAVTORN TÆRTE

Mørdej, havtorn creme og marengs
85,-

HJORTHS LAGKAGE

Lagekagebund, mousse og friske bær
95,-

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

Æble, cumble og vaniljefløde
85,-

NORDJYSK CHEESE CAKE

Sprød kiksebund, friskost tilsmagt honning og bær
85,-

UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE

Nordjysk knækbrød -sylt - sødt
165,-

HJORTHS HJEMMEBAGTE KRINGLE

Kringle fyldt med remonce og æbler
85,-

HJORTHS KAGE TALLERKEN

Udvalg af køkkenets glæder
95,-

OSTEMADEN

Lagret komælksost på surdejsbrød
med rå løg og radise
85,-

BLÅ OST

Blå kornblomst blåskimmel
på rugbrød med æggeblomme og sky
85,-

EVENING

MENU

A NIGHT AT HJORTHS

Snacks, sparkling wine, 4 course menu,
winemenu, coffee and sweets
1.200,-

TODAY'S 3 COURSE MENU

Snacks, starter, main dish and dessert
525,-

TODAY'S 4 COURSE MENU

Snacks, starter, middle course, main dish and dessert
625,-

*Making predictions is hard - especially about the future.
Today's menu is therefore created in cooperation with nature,
where the gifts of the season become tastes on the plate.*

Add a cheese plate
175,-

AFTEN

MENU

EN HEL AFTEN PÅ HJORTHS

Sæsonens snacks, champagne, 4 retters menu,
vinmenu samt kaffe og sødt
1.200,-

DAGENS 3 RETTERS MENU

Snacks, forret, hovedret og dessert
525,-

DAGENS 4 RETTERS MENU

Snacks, forret, mellemret, hovedret og dessert
625,-

*Det er svært at spå - især om fremtiden.
Dagens menu skabes derfor i samarbejde med naturen,
hvor sæsonens gaver bliver til smag på tallerkenen.*

TILKØB

Ostetallerken
+175,-

EVENING

WINEMENU

We select exciting wines from our great selection depending on the dishes of the day.

Still and sparkling water is included in the price.

3 GLASSES AF WINE 425,-

4 GLASSES OF WINE 525,-

5 GLASSES OF WINE 625,-

SPARKLING WINES

Summarroca Brut Nature Gran Reserva Cava 2018 - Bio • 95,-

Drappier Thierry Fournier Marne Valley Champagne • 130,-

Please ask a waiter to inquire about our 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

VINMENU

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.

3 GLAS VIN 425,-

4 GLAS VIN 525,-

5 GLAS VIN 625,-

SPARKLING WINES

Summarroca Brut Nature Gran Reserva Cava 2018 - Bio • 95,-

Drappier Thierry Fournier Marne Valley Champagne • 130,-

Spørg betjeningen om cocktails

"En sænkning af spændingen i blodkarrene medfører træthed, svækkelse af almen- tilstanden og energiløshed. Denne tilstand kræver altid tilskud af vin."

UKENDT

EVENING

À LA CARTE

A GREAT BEGINNING

SELECTION OF SNACKS

95,-

STARTER:

TODAY'S STARTER

165,-

MAIN COURSES

TODAY'S MAIN COURSE

275,-

TODAY'S BLACKBOARD COURSE

Today's price

Ask your waiter for information about today's blackboard course

ROASTED PLAICE

Danish potatoes, butter sauce, red berries and parsley

275,-

CHEESE & DESSERT:

TODAY'S DESSERT

165,-

SELECTIONS OF HJORTHS CHEESES

Crisp bread with cheese and jam

175,-

AFTEN

À LA CARTE

EN GOD START

UDVALG AF KØKKENETS SNACKS

95,-

FORRET:

DAGENS FORRET

165,-

HOVEDRETTER:

DAGENS HOVEDRET

275,-

DAGENS TAVLE RET

Dags pris

Spørg deres tjener for oplysning om dagens tavle ret

HELSTEGT RØDSPÆTTE

Danske kartofler, smørsovs, røde bær og persille

275,-

OST & DESSERT:

Dagens dessert

165,-

UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE

Nordjysk knækbrød - sylt - sødt

175,-

NYBAGT

MORGENBRØD

HVER DAG I HØJSÆSONEN FRA KL. 8.30,

UDENFOR HØJSÆSON - GIV OS ET RING 98 48 79 00

DET PLEJER AT GÅ SOM VARMT BRØD, SÅ BESTIL GERNE DAGEN INDEN.

MAD UD AF HUSET

ALT VORES MAD KAN
BESTILLES UD AF HUSET !

BESTILLING SKAL SKE SENEST DAGEN FØR.

MINIMUM 2 KVERTER.

RING 98 48 79 00.

VI ELSKER SELSKABER !

VI HOLDER SELSKABER
ÅRET RUNDT.

NÅR VEJRET ER SOMMERLIGT, TILBYDER VORES SKØNNE LADE MED FRITSTÅENDE BJÆLKER HERLIGE OG LANDLIGE OMGIVELSER. I EFTERÅR OG VINTER DANNER VORES AUTENTISKE RESTAURANT EN HYGGELIG OG ROMANTISK RAMME OM ENHVER SLAGS FEST.

RING 98 48 79 00 ELLER
SKRIV PÅ info@hjortsbadehotel.dk
FOR NÆRMERE INFO.



JULE-OPHOLD PÅ HJORTHS



JUL ER HYGGE, MENNESKELIG VARME, NÆRVÆR OG SKØN MAD
- SÅ HVORFOR IKKE OPLEVE DET SAMMEN MED OS PÅ HJORTHS?

ÅBENT ALLE WEEKENDER I
NOVEMBER OG DECEMBER
HVOR VI GLÆDER OS OVER JULEN

JULEFROKOSTEN KAN OGSÅ HOLDES PÅ HJORTHS

- KONTAKT OS FOR AT HØRE NÆRMERE!

RING 98 48 79 00.

KONFERENCE PÅ HJORTHS

**FORKÆL DINE MEDARBEJDERE
OG HOLD DIN KONFERENCE
PÅ HJORTHS**

**NATUREN, STEDET OG VORES SMUKKE RAMMER
GIVER MANGE MULIGHEDER FOR EN ANDERLEDES
OG MERE DYBFØLT KONFERENCE MED STORT UDBYTTTE TIL FØLGE**

KUN FANTASIEN SÆTTER GRÆNSER!

**RING 98 48 79 00 ELLER
SKRIV PÅ info@hjortsbadehotel.dk
FOR AT HØRE NÆRMERE**

Rugbrød:

Surdejen udpræs i

1½ l lunken vand
3 store tsk salt
75g Hørfrø
75g sesamfrø
75g solsikkekerner
350g skårne rugkerner
400g rugmel
750g hvedemel

røres sammen

Dækkes med et viskestykke og hæver 12-24tim

(½ l lunken vand) blandes i
1 kg rugmel

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 chesnes med salt

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

Bages i 1½-2 timer ved 200° på nederste mot, tages ud af formen straks, eller bliver de kloge

Rigtig god fornøjelse eller.

HJORTH

RESTAURANT

Kandebakkevej 17
9900 Skagen · Denmark
+45 98 48 79 00
info@hjortsbadehotel.dk
hjortsbadehotel.dk

