

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.

Some of 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 89-year-old sourdough, we pickle ourselves, and the cold cuts are made without chemicals. In short – we love what we do!

At Hjorths, we have a strong focus on minimizing food waste, so if changes are desired due to preferences, there will be a surcharge for changes to the day's menu:

Starter 50,-
Main course 75,-
Dessert 50,-

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.

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 f.eks. lavet med en 89 år gammel surdej, vi sylter selv, og retterne laves uden brug af kemi. Kort sagt vi elsker, hvad vi laver!

På Hjorths har vi stort fokus på at minimere madspild, så ved ønske om ændringer grundet præferencer, vil der komme tillæg på ændringer af dagens menu:

Forret 50,-
Hovedret 75,-
Dessert 50,-

LUNCH

A RELAXING LUNCH AT HJORTHS

Champagne, 3-course menu, wine menu, water, coffee and sweets

895,-

- Must be ordered by the whole table

Add cheese

175,-

TODAY'S MENU 2-COURSES

Starter and main course

295,-

TODAY'S MENU 3-COURSES

Starter, main course and dessert

395,-

TODAY'S MENU 4-COURSES

Starter, main course, cheese and dessert

495,-

It is difficult to predict - especially about the future.
Today's menu is created in collaboration with nature,
where the gifts of the season become flavors on the plate.

WINEMENU

Depending on the magic of the kitchen,
we select exciting wines from our large
selection to accompany the food.

The price includes water.

2 GLASSES AF WINE 295,-

3 GLASSES AF WINE 395,-

4 GLASSES AF WINE 495,-

FROKOST

EN AFSLAPPEDE FROKOST PÅ HJORTHS

Champagne, 3-retters menu, vinmenu, vand samt kaffe og sødt
895,-

- *Bestilles af hele bordet*

Tilkøb af ost

175,-

DAGENS 2-RETTERS MENU

Forret og hovedret

295,-

DAGENS 3-RETTERS MENU

Forret, hovedret og dessert

395,-

DAGENS 4-RETTERS MENU

Forret, hovedret, ost og dessert

495,-

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

VINMENU

Afhængigt af køkkenets tryllerier udvælger vi spændende
vine fra vores store udvalg til at ledsage maden.
I prisen er inkluderet vand med eller uden brus.

2 GLAS VIN 295,-

3 GLAS VIN 395,-

4 GLAS VIN 495,-

LUNCH

À LA CARTE

HJORTHS "STJERNESKUD"

Crispy white fish in panko served with crudité of seasonal greens, pickled tomatoes, lobster emulsion and poached egg yolk, hand-peeled prawns and herbs

275,-

PAN-FRIED PLAICE (SKAGEN CLASSIC)

Pan-fried plaice with boiled potatoes, butter sauce with capers and shallots and pickled red berries

295,-

CRAB BISQUE

Served with fish from today's auction, smoked potato and Creme Fraiche 48%

225,-

HJORTHS HERRING

Fried and marinated served "the Danish way"

165,-

3 PCS. OF OPEN SANDWICHES

Unspecified, with lots of love on home baked bread

295,-

TODAY'S MAIN COURSE FROM THE MENU

275,-

FROKOST

À LA CARTE

HJORTHS "STJERNESKUD"

Sprød hvid Skagensfisk i panko på ristet surdejsbrød
med crudité af sæsonens grønt, syltede tomater,
hummeremulsion og pocheret æggeblomme
samt håndpillede rejer med urter
275,-

HELSTEGT RØDSPÆTTE

Pandestegt rødspætte vendt i rugmel med kogte kartofler,
smørsovs med kapers og skalotteløg og syltede røde bær
295,-

KRABBEBISQUE

Serveret med fisk fra dagens aktion,
røget kartoffel og creme fraiche 48%
225,-

HOTELLETS SILD

Stegt og marineret serveret med alt det vi kender
165,-

3 STK. SMØRREBRØD

Uspecificeret, men med masser af kærlighed på hjemmebagt brød
295,-

DAGENS HOVEDRET FRA MENUEN

275,-

LUNCH

CHEESE & CAKE

SELECTION OF THE HOTEL'S CHEESES - 4 PCS.

Shortbread - pickled greens - sweet berries

175,-

THE STRONG ONE

Aged cow milk cheese on sourdough bread with raw onion and radish

115,-

THE BLUE ONE

"Sirius" from Arla Unika served with sour tomato chutney
and toasted sourdough bread

115,-

HJORTHS "LAGKAGE" (BIRTHDAY CAKE)

With mousse of berries, vanilla creme and marzipan

95,-

HJORTHS COFFEE "LAGKAGE" (BIRTHDAY CAKE)

With coffee mousse and chocolate creme

95,-

SEA BUCKTHORN ROULADE

With mousse and compote of buckthorn and white chocolate

95,-

ANNA ANCHERS APPLE PIE

Served with vanilla ice

95,-

LEMON MAZARIN

Served with burned meringue and lemon glaze

95,-

LUNCH

OST & KAGE

UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE - 4 STK.

Nordjysk knækbrød - sylt - sødt

175,-

OSTEMADEN

Lagret komælksost på surdejsbrød med rå løg og radise

115,-

DEN BLÅ

Sirius fra Arla Unika serveret med syrlig tomat chutney
samt grillet/ristet surdejsbrød

115,-

HJORTHS LAGKAGE

Med skovbærmousse, vaniljecreme og svøbt i marcipan

95,-

KAFFE-LAGKAGE

Med kaffemousse og chokoladecreme

95,-

HAVTORNROULADE

Med kompot og mousse af havtorn samt hvid chokolade-ganache

95,-

ANNA ANCHERS ÆBLEPIE

Serveret med vaniljeis

95,-

CITRONMAZARIN

Serveret med brændt marengs og citronglasur

95,-

EVENING

MENU

A COMPLETE EVENING AT HJORTHS

Snacks, champagne, 4-course menu,
wine menu, water, coffee and sweets
1295,-

- Must be ordered by the whole table

Add cheese 195,-

TODAY'S MENU 3-COURSES

Starter, main course and dessert
550,-

TODAY'S MENU 4-COURSES

Starter, middle course, main course and dessert
650,-

TODAY'S MENU 5-COURSES

starter, middle course, main course, cheese and dessert
750,-

It is difficult to predict - especially about the future.
Today's menu is created in collaboration with nature,
where the gifts of the season become flavors on the plate.

AFTEN

MENU

EN HEL AFTEN PÅ HJORTHS

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

1295,-

- Bestilles af hele bordet

Tilkøb af ost 195,-

DAGENS 3-RETTERS MENU

Snacks forret, hovedret og dessert

550,-

DAGENS 4-RETTERS MENU

Snacks forret, mellemret, hovedret og dessert

650,-

DAGENS 5-RETTERS MENU

Snacks forret, mellemret, hovedret, ost og dessert

750,-

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

EVENING

WINEMENU

Depending on the magic of the kitchen,
we select exciting wines from our large
selection to accompany the food.

The price includes water.

3 GLASSES AF WINE 425,-

4 GLASSES AF WINE 525,-

5 GLASSES AF WINE 625,-

SPARKLING WINES

Summarroca Brut Nature Gran Reserva - Bio • 95,-
Drappier Thierry Fournier Marne Valley Champagne • 130,-

Please ask a waiter to inquire about our cocktails

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,-

MOUSSERENDE VIN

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 START:

SELECTION OF THE KITCHEN'S SNACKS

95,-

STARTER:

TODAY'S STARTER FROM THE MENU

185,-

MAIN COURSES:

TODAY'S MAIN COURSE FROM THE MENU

295,-

PAN-FRIED PLAICE (SKAGEN CLASSIC)

Pan-fried plaice with boiled potatoes, butter sauce
with capers and shallots and pickled red berries

295,-

CHEESE, DESSERT AND SWEETS:

SELECTION OF THE HOTEL'S CHEESES - 5 PCS.

Shortbread - pickled greens - sweet berries

195,-

TODAY'S DESSERT FROM THE MENU

175,-

SWEETS FOR THE COFFEE

75,-

AFTEN

À LA CARTE

EN GOD START:

UDVALG AF KØKKENETS SNACKS

95,-

FORRET:

DAGENS FORRET FRA MENUEN

185,-

HOVEDRETTER:

DAGENS HOVEDRET FRA MENUEN

295,-

HELSTEGT RØDSPÆTTE

Danske kartofler, smørsovs med kapers og skalotteløg,
syltede røde bær og persille

295,-

OST, DESSERT OG SØDT:

UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE - 5 STK.

Nordjysk knækbrød - sylt - sødt

195,-

DAGENS DESSERT FRA MENUEN

175,-

LIDT SØDT TIL KAFFEN

75,-

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@hjorthsbadehotel.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@hjorthsbadehotel.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 12-24 tim

(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 (panslet m. maddie) ca 2 cm fra kanten og hæver 2-6 timer

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

Rigtig god fornøjelse eller.

HJORTH S RESTAURANT

Kandebakkevej 17

9900 Skagen · Denmark

+45 98 48 79 00

info@hjorthsbadehotel.dk

hjorthsbadehotel.dk

