

MAD

HJORTH'S
RESTAURANT

THE FOOD AT HJORTHS

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: Ee love what we do!

KOGEKUNST

En madoplevelse på Hjorths må gerne være en slentretur ned ad 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 for eksempel lavet med en 90 år gammel surdej, vi sylter selv, og retterne tilberedes uden brug af kemi. Kort sagt: Vi elsker, hvad vi laver!

LUNCH

TODAY'S MENU 2-COURSES

Starter and main course
350,-

TODAY'S MENU 3-COURSES

Starter, main course and dessert
450,-

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 425,-

**WE ALSO HAVE
NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES
- PLEASE ASK THE SERVICE.**

FROKOST

DAGENS 2-RETTERS MENU

Forret og hovedret
350,-

DAGENS 3-RETTERS MENU

Forret, hovedret og dessert
450,-

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 trylleries 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 425,-

**VI HAR NATURLIGVIS OGSÅ
ALKOHOLFRIE ALTERNATIVER
- SPØRG GERNE BETJENINGEN.**

LUNCH

OPEN SANDWICHES

3 PCS. SELECTED BY THE KITCHEN

300,-

POTATO

Freshly boiled potatoes – crispy smoked pork
– pickled beetroot – parsley mayo

115,-

SHRIMP

Marinated hand-peeled shrimp – dill mayo
– citrus confit – poached egg – pickled pearl onions

140,-

FISH

Fish from Skagen in crispy panko – sauce tartar
– small potato chips – pickled sugar snap peas

140,-

HERRING

Home-marinated herring in dill and honey – pickled rose hips
– crispy onions – cream on smoked cheese and dill – fresh radishes

125,-

PORK

Confited pork breast – creamy smoked cheese
– Jerusalem artichoke chips – pickled fennel

130,-

CHICKEN

Chicken salad with homemade pickles – crispy chicken skin
– crispy celery – pickled pearl onions

125,-

MACKEREL

Home-smoked mackerel – citrus mayo – dehydrated tomato
– pickled tomato and mustard seeds

135,-

VEGETARIAN

Long-time baked celeriac – lovage cream
– apple – pickled celery – cress

115,-

FROKOST

SMØRREBRØD

3 STK. SOM KØKKENET BESTEMMER

300,-

KARTOFLEN

Frisk kogte kartofler – sprød røget flæsk
– syltet rødbede – persille mayo

115,-

REJEN

Marineret håndpillede rejer – krondilds mayo
– citrus confit – pocheret æg – syltet perleløg

140,-

FISKEN

Hvid skagensfisk i sprød panko – nordjysk sauce tatar
– små kartoffel chips – syltet sukkerærter

140,-

SILDEN

Hjemmemarineret sild i dild og honning – syltet hybenbær
– sprøde løg – creme på rygeost og dild – frisk radiser

125,-

SVINET

Confiteret svinebryst – cremet rygeost
– jordskokkechips – syltet fennikel

130,-

KYLLINGEN

Rørt kyllingesalat med hjemmesylt – sprødt kyllingeskind
– sprød blegselleri – syltet perleløg

125,-

MAKRELLEN

Hjemmerøget makrel – citrus mayo – dehydreret tomat
– syltet tomat og sennepsfrø

135,-

VEGETAREN

Langtidsbagt knoldselleri – løvstikkecreme
– æble – syltet selleri – karse

115,-

LUNCH

À LA CARTE

HJORTHS "STJERNESKUD"

White Skagen fish in panko – pickled tomato chutney
– salad on hand – peeled shrimp – herbs
– "salad" on seasonal vegetables – caramelized lemon
295,-

HJORTHS' PLAICE

Pan fried plaice coated in rye flour served with parsley butter,
sautéed onion and capers, sugar-pickled red berries and shallots
295,-

TODAY'S CATCH SERVED ON CROUTON

Served with greens from Tonny's garden at The Essens farm,
new potatoes and sauce blanquette
295,-

CHEESE & CAKE

SELECTION OF THE HOTEL'S CHEESES - 4 PCS.

Shortbread – pickled greens – sweet berries
195,-

CHEESE

Aged cow's milk cheese on sourdough bread with raw onion and radish
125,-

HJORTHS' TORTE

With forest berry mousse, vanilla cream and wrapped in marzipan
95,-

ROULATE

With sea buckthorn compote and mousse and white chocolate ganache
95,-

HJORTHS' APPLE PIE

Served with vanilla ice cream
95,-

FROKOST

À LA CARTE

HJORTHS "STJERNESKUD"

Hvid skagensfisk i panko – syltet tomatchutney – salat på håndpillede rejer
med masser af krydderurter – "salat" på årstidens grønsager
– karamelliseret citron
295,-

HJORTHS' HELSTEGTE RØDSPÆTTE

Helstegt rødspætte vendt i rugmel serveret med klaret persillesmør,
sauteret løg og kapers, sukker-syltet røde bær og syrlige skalotteløg
295,-

DAGENS FANGST PÅ CROUTON

Serveret med grønt fra Tonnys have på Essens gården,
nye kartofler og purløgs-blanquette
295,-

OST & KAGE

UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE - 4 STK.

Nordjysk knækbrød – sylt – sødt
195,-

OSTEMADEN

Lagret komælksost på surdejsbrød med rå løg og radise
125,-

HJORTHS' LAGKAGE

Med skovbærmousse, vaniljecreme og svøbt i marcipan
95,-

HAVTORNROULADE

Med kompot og mousse af havtorn samt hvid chokolade-ganache
95,-

HJORTHS' ÆBLETÆRTE

Serveret med vaniljeis
95,-

EVENING

MENU

A COMPLETE EVENING AT HJORTH'S

Snacks, champagne, 5-course menu,
wine menu, water, coffee and sweets
1495,-

- Must be ordered by the whole table

TODAY'S MENU 3-COURSES

595,-

TODAY'S MENU 4-COURSES

695,-

TODAY'S MENU 5-COURSES

795,-

Add cheese
175,-

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 HJORTH'S

Sæsonens snacks, bobler, 5-retters menu
vinmenu, vand samt kaffe og sødt
1495,-

- Skal bestilles af hele bordet

DAGENS 3-RETTERS MENU

595,-

DAGENS 4-RETTERS MENU

695,-

DAGENS 5-RETTERS MENU

795,-

Tilkøb af ost
175,-

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,-

**WE ALSO HAVE
NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVES
- PLEASE ASK THE SERVICE.**

At Hjorths, the gastronomic journey
always starts with four snack servings.

They are particularly well accompanied by a glass of bubbles.

SPARKLING WINES

Summarroca Brut Nature Gran Reserva - Bio · 95,-
Mailly Brut Reserve Champagne Grand Cru · 135,-

AFTEN

VINMENU

Afhængigt af køkkenets tryllier 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,-

**VI HAR NATURLIGVIS OGSÅ
ALKOHOLFRIE ALTERNATIVER
- SPØRG GERNE BETJENINGEN.**

På Hjorths starter den gastronomiske
rejse altid med fire snackserveringer.

De ledsages særligt godt af et glas bobler.

BOBLER

Summarroca Brut Nature Gran Reserva - Bio · 95,-
Mailly Brut Reserve Champagne Grand Cru · 135,-

EVENING

À LA CARTE

STARTER

TODAY'S STARTER FROM THE MENU

195,-

MAIN COURSES

TODAY'S MAIN COURSE FROM THE MENU

295,-

HJORTHS' PLAICE

Pan fried plaice coated in rye flour served with parsley butter, sautéed onion and capers, sugar-pickled red berries and shallots

295,-

STEAK

Served with Bearnaise and hand-cut fries

395,-

CHEESE, DESSERT AND SWEETS

SELECTION OF THE HOTEL'S CHEESES - 4 PCS.

Shortbread - pickled greens - sweet berries

195,-

TODAY'S DESSERT FROM THE MENU

175,-

SWEETS FOR THE COFFEE IN THE LIVING ROOM

45,-

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,-

AFTEN

À LA CARTE

FORRET

DAGENS FORRET FRA MENUEN

195,-

HOVEDRETTER

DAGENS HOVEDRET FRA MENUEN

295,-

HJORTHS' HELSTEGTE RØDSPÆTTE

Helstegt rødspætte vendt i rugmel serveret med klaret persillesmør, sauteret løg og capers, sukker-syltet røde bær og syrlige skalotteløg

295,-

STEAK AF VELHÆNGT OKSE

Serveret med luftig bearnaise og håndskårne friter

395,-

OST, DESSERT OG SØDT

UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE - 4 STK.

Nordjysk knækbrød - sylt - sødt

195,-

DAGENS DESSERT FRA MENUEN

175,-

LIDT SØDT TIL KAFFEN I OPHOLDSSTUEN

45,-

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,-

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

TORSDAGE, FREDAGE OG LØRDAGE
- OGSÅ I NOVEMBER OG DECEMBER.

JULEFROKOSTEN KAN OGSÅ HOLDES PÅ HJORTHS

- KONTAKT OS FOR AT HØRE NÆRMERE!

RING 98 48 79 00.

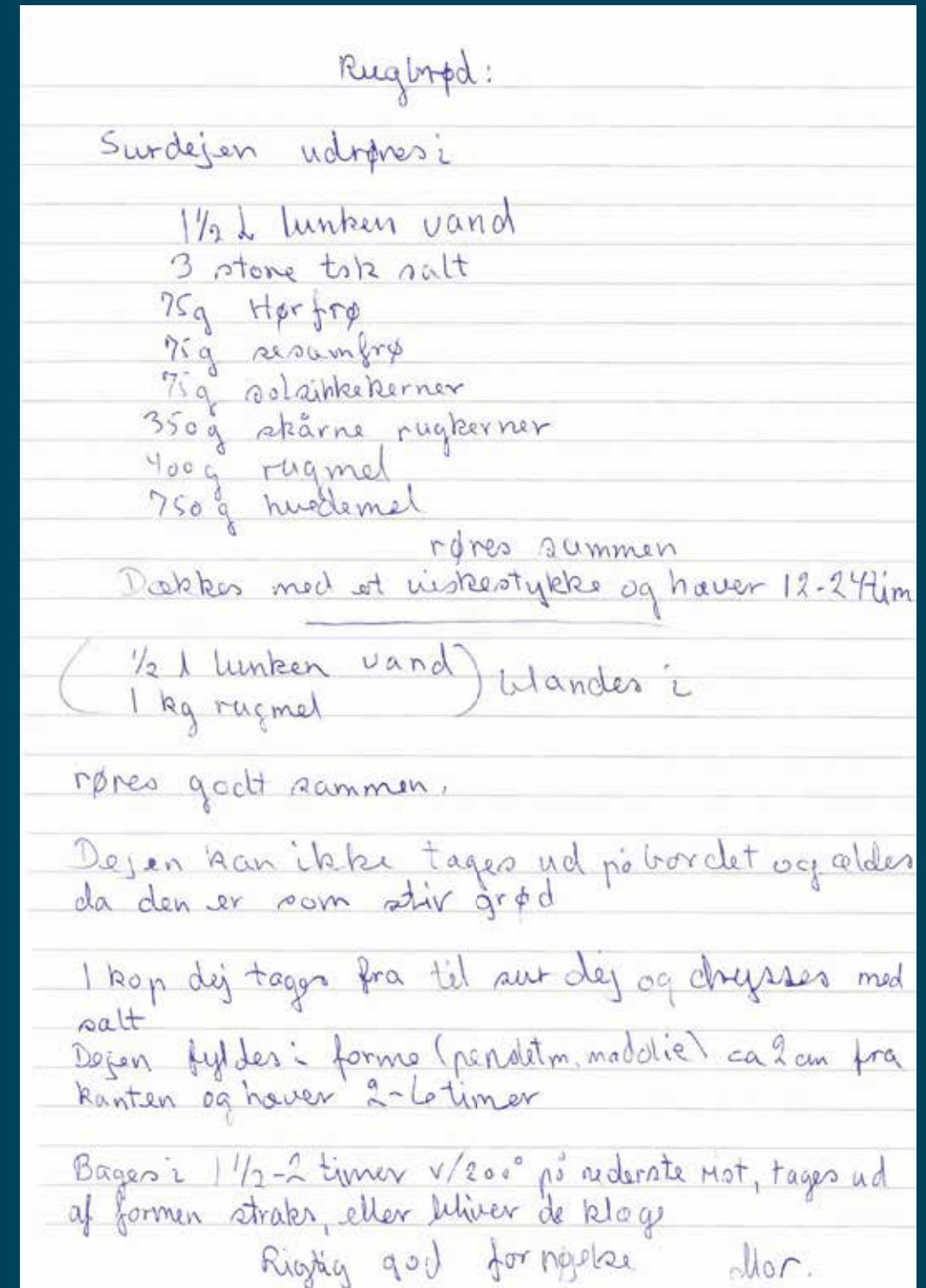
KONFERENCE PÅ HJORTHS

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 UDBYTTE TIL FØLGE

KUN FANTASIEN SÆTTER GRÆNSER!

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



HJORTH S RESTAURANT

Kandebakkevej 17

9900 Skagen · Denmark

+45 98 48 79 00

info@hjorthsbadehotel.dk

hjorthsbadehotel.dk

