

MAD

HJORTH S
RESTAURANT

**AT HJORTHS, WE'RE NOT DOING THINGS
THE WAY WE USUALLY DO!**

Instead, we're striving to keep the flag flying high
for a sense of presence rooted in a heart brimming with passion.

A passion kept alive by the curious joy of play
and the growth that comes from it.

That is why we invite you on a journey through our beloved
"grandmother's kitchen" with brand-new interpretations
of our shared Danish memories.

That is why - a "shooting star", "burning love"
and "meat loaf" are NOT as we usually do.

PÅ HJORTHS GØR VI IKKE, SOM VI PLEJER!

I stedet prøver vi at holde fanen højt
for et nærvær forankret i et stort hjerte af lidenskab.
En lidenskab, der holdes i live af legens nysgerrige glæde
og den deraf følgende udvikling.

Derfor inviterer vi jer med på en rejse i vores elskede "mormor-
land" med helt nye fortolkninger af vores fælles danske minder.

Så nej - et "stjernes kud", "brændende kærlighed"
og "forloren hare" er IKKE, som vi plejer.

LUNCH

TODAY'S 2-COURSES MENU

Starter and main course
395,-

TODAY'S 3-COURSES MENU

Starter, main course and dessert
495,-

TODAY'S 4-COURSES MENU

Starter, intermediate course, main course and dessert
595,-

A RELAXING LUNCH AT HJORTHS

Sparkling wine, 3-course menu, wine menu, water, coffee, and dessert
1.195,-

Add a selection of cheese
195,-

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.

WINE MENU

OR HOMEMADE SOFT DRINK MENU

Depending on the magic of the kitchen,
we select exciting wines from our large
selection to accompany the food.
Water is free with the purchase of a wine menu

2 GLASSES OF WINE 300,-

3 GLASSES OF WINE 400,-

4 GLASSES OF WINE 500,-

2 GLASSES OF HOMEMADE SOFT DRINK 195,-

3 GLASSES OF HOMEMADE SOFT DRINK 295,-

4 GLASSES OF HOMEMADE SOFT DRINK 395,-

FROKOST

DAGENS 2-RETTERS MENU

Forret og hovedret
395,-

DAGENS 3-RETTERS MENU

Forret, hovedret og dessert
495,-

DAGENS 4-RETTERS MENU

Forret, mellemret, hovedret og dessert
595,-

EN AFSLAPPENDE FROKOST PÅ HJORTHS

Bobler, 3-retters menu, vinmenu, vand samt kaffe og sødt
1.195,-

Tilkøb af ost
195,-

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

ELLER HJEMMELAVET SAFTMENU

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 300,-

3 GLAS VIN 400,-

4 GLAS VIN 500,-

2 GLAS SAFT 195,-

3 GLAS SAFT 295,-

4 GLAS SAFT 395,-

LUNCH

OPEN SANDWICHES

“ROAST PORK WITH PARSLEY SAUCE”

Danish pork - parsley - beetroot
140,-

“BURNING LOVE”

Potato - onion - bacon - lovage
125,-

“CHICKEN WITH ASPARAGUS”

Marinated chicken - asparagus - puff pastry
140,-

“POTATO AND LEEK SOUP”

Leek - potato - panko
125,-

“CELERY BALLS” (FISH)

Deep-fried haddock - celery - chervil
145,-

“SUN OVER HJORTH’S”

Home-marinated herring - sea buckthorn - onion - cress
135,-

“STUFFED HARE”

”Meatloaf” - redcurrants - crisps - lovage
135,-

“SHRIMP COCKTAIL”

Lettuce - shrimp salad - tomato
140,-

3 PIECES CHOSEN BY THE KITCHEN

300,-

FROKOST

SMØRREBRØD

“STEGT FLÆSK MED PERSILLESAUCE”

Dansk gris - persille - rødbede
140,-

“BRÆNDEDE KÆRLIGHED”

Kartoffel - løg - fedtegrever - løvstikke
125,-

“HØNS I ASPARGES”

Marineret kylling - asparges - butterdej
140,-

“KARTOFFEL/PORRE SUPPE”

Porre - kartoffel - panko
125,-

“BOLLER I SELLERI” (FISK)

Friteret kuller - selleri - kørvel
145,-

“SOL OVER HJORTH’S”

Hjemme marineret sild - havtorn - løg - karse
135,-

“FORLOREN HARE”

”Farsbrød” - ribs - chips - løvstikke
135,-

“REJECOCKTAIL”

Hjertesalat - rejesalat - tomat
140,-

3 STK. SOM KØKKENET BESTEMMER

300,-

LUNCH

À LA CARTE

“STJERNESKUD”

Haddock - prawns - fennel - romaine hearts
- tomato - sourdough bread - lemon
295,-

HJORTH'S WHOLE ROASTED PLAICE

Pan fried plaice coated in rye flour, served with the cooking butter, capers and parsley, along with sugar-preserved red berries and Danish potatoes
295,-

CHEESE & CAKE

SELECTION OF THE BADEHOTELLET'S CHEESES - 4 PIECES

North Jutland crispbread - pickled - sweet
195,-

SOURDOUGH BUN

Sourdough bun made with the hotel's nearly 100-year-old sourdough, served with butter, medium-aged cheese and berry compote
75,-

HJORTH'S LAYER CAKE “LAGKAGE”

With forest berry mousse, vanilla cream and whipped cream
95,-

HJORTH'S DARK CHOCOLATE DREAM

Brownie base - salted caramel - crunchy topping - ice cream
95,-

HJORTHS' SEASONAL SLICE

Seasonal jam - marzipan - white chocolate
75,-

FROKOST

À LA CARTE

“STJERNESKUD”

Kuller - rejer - fennikel - hjertesalat - tomat - surdejsbrød - citron
295,-

HJORTHS' HELSTEGTE RØDSPÆTTE

Helstegt rødspætte vendt i rugmel serveret med stegesmørret med capers og persille samt sukker-syltet røde bær og danske kartofler
295,-

OST & KAGE

UDVALG AF BADEHOTELLET'S OSTE - 4 STK.

Nordjysk knækbrød - sylt - sødt
195,-

SURDEJSBOLLE

Surdejsbolle på hotellets næsten 100 år gamle surdej, serveret med smør, mellemlagret ost og bærkompot
75,-

HJORTHS' LAGKAGE

Med skovbærmousse, vaniljecreme og flødeskum
95,-

HJORTHS MØRK CHOKOLADE DRØM

Brownie bund - salt karamel - sprødt - is
95,-

HJORTHS' SÆSON SNITTE

Sæsonens marmelade - marcipan - hvid chokolade
75,-

EVENING

A COMPLETE EVENING AT HJORTH'S

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

1.600,-

- *Must be ordered by the whole table*

TODAY'S 3-COURSES MENU

595,-

TODAY'S 4-COURSES MENU

695,-

TODAY'S 5-COURSES MENU

795,-

Add a selection of cheese

195,-

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

EN HEL AFTEN PÅ HJORTH'S

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

1.600,-

- *Skal bestilles af hele bordet*

DAGENS 3-RETTERS MENU

Snacks, forret, hovedret og dessert

595,-

DAGENS 4-RETTERS MENU

Snacks, forret, mellemret, hovedret og dessert

695,-

DAGENS 5-RETTERS MENU

Snacks, forret, 2 x mellemret, hovedret, og dessert

795,-

Tilkøb af ost

195,-

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

WINE MENU

OR HOMEMADE SOFT DRINK MENU

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 OF WINE 435,-

4 GLASSES OF WINE 535,-

5 GLASSES OF WINE 635,-

3 GLASSES OF HOMEMADE SOFT DRINK 350,-

4 GLASSES OF HOMEMADE SOFT DRINK 450,-

5 GLASSES OF HOMEMADE SOFT DRINK 550,-

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

They are particularly well accompanied by a glass of bubbles.

SPARKLING WINES

Summarroca Brut Nature Gran Reserva - Bio • 105,-

Mailly Brut Reserve Champagne Grand Cru • 150,-

AFTEN

VINMENU

ELLER HJEMMELAVET SAFTMENU

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.

3 GLAS VIN 435,-

4 GLAS VIN 535,-

5 GLAS VIN 635,-

3 GLAS SAFT 350,-

4 GLAS SAFT 450,-

5 GLAS SAFT 550,-

På Hjorths starter den gastronomiske
rejse altid med skønne snacks serveringer.

De ledsages særligt godt af lidt bobler.

BOBLER

Summarroca Brut Nature Gran Reserva - Bio • 105,-

Mailly Brut Reserve Champagne Grand Cru • 150,-

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

450,-

CHEESE, DESSERT AND SWEETS

SELECTION OF THE HOTEL'S CHEESES - 5 PCS.

Crispbread - pickled greens - sweet berries

195,-

TODAY'S DESSERT FROM THE MENU

175,-

SWEETS FOR THE COFFEE IN THE LIVING ROOM

50,-

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 stegesmørret med capers og persille samt sukker-syltet røde bær og danske kartofler

295,-

STEAK AF VELHÆNGT OKSE

Serveret med luftig bearnaise og håndskårne friter

450,-

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 I OPHOLDSSTUEN

50,-

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 UDBYTTTE TIL FØLGE

KUN FANTASIEN SÆTTER GRÆNSER!

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

Rugbrød:

Surdejen udrøres i

- 1/2 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

(1/2 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 chrysses med
salt

Dejen fyldes i forme (penultim, madolie) ca 2cm fra
kanten og hæver 2-6 timer

Bages i 1 1/2-2 timer v/200° på nederste mot, tages ud
af formen straks, eller bliver de kloge

Rigtig god fornøjelse alle!

HJORTH S RESTAURANT

Kandebakkevej 17

9900 Skagen · Denmark

+45 98 48 79 00

info@hjorthsbadehotel.dk

hjorthsbadehotel.dk

