

# *Velkommen til*

# *Restaurant Sankt Jørgen*

*Én af Hernings ældste restauranter, der i dag fremtræder i den oprindelige stilart fra etableringen i 1976. Restaurant Sankt Jørgen og Best Western Plus Hotel Eyde fremtræder som en hyggelig enhed, der både henvender sig til de overnattende gæster og til byens borgere. Til Sankt Jørgen hører et meget anerkendt køkken, som har manifesteret sig med et alsidigt menukort, hvor vi følger sæsonens råvarer samt holder fast i gamle traditioner. Vi byder både på traditionelle danske retter og spændende retter med et internationalt præg. Vi går meget op i, at maden er lavet fra bunden. Vinkortet omfatter et rigt og varieret sortiment af spændende vine med en rigtig god sammenhæng mellem pris og kvalitet. Desuden tilbyder vi et godt udvalg af øl, spiritus og forskellige glas vine i god kvalitet.*

*Velkommen på Restaurant Sankt Jørgen*

*- vi glæder os til at betjene Jer*

## *Welcome*

*Restaurant Sankt Jørgen at Best Western Plus Hotel Eyde is one of the oldest restaurants in Herning and still appears in the original style from its establishment in 1976. Sankt Jørgen offers a welcoming and well-known dining experience for our guests and is a popular choice for the citizens in Herning. Sankt Jørgen is renowned for a highly acknowledged cuisine where we follow the seasonal ingredients and stick to old traditions. We offer both traditional Danish dishes and exciting dishes with an international touch. We are very concerned that everything is made from scratch. The wine list includes a rich and varied range of wines that proposes the best in both price and quality. We also offer a good and varied selection of beers, spirits, drinks and a wide selection of wine.*

*Welcome to Restaurant Sankt Jørgen*

*- We look forward to serving you*

# Aftenkort

Serveres mellem kl. 17.00 og 22.00 fra d. 24. februar 2022 – 27. april 2022  
Served between 17.00 and 22.00 from February 24th – April 27th, 2022.

## Aperitif

pr. glas .

*Aperol Spritz – mousserende vin, Aperol & danskvand*  
*Sparkling wine, Aperol, and club soda*

Kr. 55,00

*Kir - Creme de Cassis med hvidvin*  
*Creme de cassis with white wine*

Kr. 50,00

*Kir "Royal" - Creme de Cassis med mousserende vin*  
*Creme de cassis with sparkling wine*

Kr. 60,00

*Jordbærgin – tonic*  
*Strawberry gin, schweppes tonic*

Kr. 79,00

*"Champagne" cocktail - cognac, mousserende vin, angostura & sukkerknald*  
*cognac, sparkling wine, angostura, and sugar cube*

Kr. 75,00

*Louis Perdrier Brut, Frankrig*

1/1 fl. 285,00

Kr. 49,00

*Hugo – Hyldeblomst & mousserende vin*  
*Elderflower and sparkling wine*

Kr. 69,00

*Gin:*

*Bombay Sapphire*

Kr. 45,00

*Hendrick's*

Kr. 57,00

*Gin Mare*

Kr. 72,00

*Fever Tree Tonic (Indian, Mediterranean)*

Kr. 40,00

# Aftenkort

Serveres mellem kl. 17.00 og 22.00 fra d. 24. februar 2022 – 27. april 2022  
Served between 17.00 and 22.00 from February 24th – April 27th, 2022.

## Sankt Jørgen Menu

Serveres fra kl. 17.00-21.30 (Served from 17.00-21.30)

### **Varmrøget laks**

*håndpillede rejer, stenbiderrogn, citronmayonnaise, salat, urter & focaccia brød*  
*Smoked salmon, shrimps, lumpfish roe lemon mayonnaise, lettuce, herbs, and focaccia bread*

### **Peberbøf af okse**

*bønner, svampe, syltede løg, pommes rissolé & cremet pebersauce*  
*Pepper steak, green beans, mushrooms, pickled onions, pommes rissolé, and creamy pepper sauce*

### **Hasselnødde-fragilité**

*Baileyscremé, vaniljeis & syltede bær*  
*Hazelnut fragility, Baileys cream, vanilla ice cream and pickled berries*

**2-retters menu kr. 365,-**

**3-retters menu kr. 415,-**

*Vi henviser til sidste side, hvor vi har Wine by the Glass*

# Forretter

## **Varmrøget laks**

**Kr. 115,00**

*håndpillede rejer, stenbiderrogn, citronmayonnaise, salat, urter & focaccia brød*

*Smoked salmon, shrimps, lumpfish roe, lemon mayonnaise, lettuce, herbs, and focaccia bread*

## **Blomkålssuppe**

**Kr. 115,00**

*stegt blomkål, "kyllingenuggets" med trøffel, trøffelolie & karse*

*Cauliflower soup, fried cauliflower, "chicken nuggets" with truffle, truffle oil, and cress*

## **Rørt oksetatar**

**Kr. 120,00**

*sennepsmayonnaise, frisésalat, peberrod, urter & kartoffelchips*

*Steak tartare, mustard mayonnaise, frisée lettuce, horseradish, herbs, and potato chips*

## **Som hovedret med pommes frites**

**Kr. 245,00**

*Served as main course with French fries*

# Hovedretter

## MAIN COURSES

## **Peberbøf af okse**

**Kr. 275,00**

*bønner, svampe, syltede løg, pommes rissole & cremet pebersauce*

*Pepper steak, green beans, mushrooms, pickled onions, pommes rissole, and creamy pepper sauce*

## **Sous vide svinebryst**

**Kr. 248,00**

*løgpuré, sprøde løg, braiseret spidskål, pommes Anna & baconsky*

*Pork belly, onion purée, crisp onion, braised pointed cabbage, pommes Anna, and bacon sauce*

## **Stegt rødtungefilet**

**Kr. 275,00**

*bønneragout med chorizo, grillet peber, tomat, løg, kapers, extra jomfru olivenolie*

*Fried lemon sole filet, bean ragout with chorizo, grilled pepper, tomato, onion,*

*capers, and extra virgin olive oil*

## **Ribeye ca. 350 g**

**Kr. 335,00**

*grøn salat, pommes frites & sauce bearnaise*

*Ribeye steak, mixed salad, French fries, and sauce Bearnaise*

## **Dagens ret serveres mandag til og med torsdag (spørg betjeningen)**

**Dagspris**

*Today's special served from Monday until Thursday (please ask the waiter)*

# Hovedretter fortsat

Main Courses

Serveres fra kl. 17.00-22.00 (Served from 17.00-22.00)

## **Klassisk Wienerschnitzel**

**Kr. 215,00**

*ærter, pommes sauté, wienerdreng & smørsauce*

*Classic Wienerschnitzel, peas, fried potatoes, a spicy lemon slice, and butter sauce*

## **Sprødstegt flæsk**

**Kr. 160,00**

*hvide kartofler, rødbeder & persille- eller løgsauce*

*Crisp fried pork slices - potatoes, beetroots, and parsley- or onion sauce*

## **Stjernesked**

**Kr. 160,00**

*stegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, asparges, mayonnaise &*

*Eydes røde dressing*

*“Shooting star” with fried and steamed plaice, shrimps, asparagus, mayonnaise, and Eyde’s red dressing*

## **Pariserbøf**

**Kr. 150,00**

*rødbeder, løg, kapers, peberrod & æggeblomme*

*Parisian steak – beets, onion, capers, horseradish, and egg yolk*

## **Tilvalg: Pommes frites - estragonmayonnaise**

**Kr. 45,00**

*Additional: French fries with tarragon mayonnaise*

# Vegetarret

Vegetarian menu

## **Braiseret spidskål**

**Kr. 165,00**

*bønneragout, extra jomfru olivenolie*

*Braised pointed cabbage, extra virgin olive oil*



# Ost/Dessert

## Cheese/Dessert

- Ostetallerken** **Kr. 120,00**  
*4 danske oste, oliven, kompot, nødder & sprødt*  
*Selection of Danish cheeses with olives, compote, nuts, and crackers*
- Pandekager** **Kr. 90,00**  
*vaniljeis, jordbærpuré & chokoladesauce*  
*Pancakes with vanilla ice cream, strawberry purée, chocolate sauce*
- Hasselnødde- fragilité** **Kr. 110,00**  
*Baileyscreme, vaniljeis & syltede bær*  
*Hazelnut- fragilité, Baileys cream, vanilla ice cream, and pickled berries*
- Ananas- & kokos dessert** **Kr. 120,00**  
*braiseret ananas, kokosis, kokos/nøddekrokant & piña colada skum*  
*Pineapple and coconut dessert, braised pineapple, coconut ice cream, coconut/nut brittle, and pina colada foam*
- Kransekage med nougat & chokolade** **Kr. 34,00**  
*Marzipan cake with nougat and chocolate*

## Børnemenü (indtil 12 år)

### Children's menu (- 12 years old)

- Fiskefilet** **Kr. 88,00**  
*pommes frites, remoulade & citron*  
*Fish fillet with French fries, remoulade, and lemon*
- Røde pølser** **Kr. 88,00**  
*pommes frites, remoulade & ketchup*  
*Danish sausages with French fries, remoulade, and ketchup*
- Kyllingenuggets** **Kr. 88,00**  
*pommes frites, remoulade & ketchup*  
*Chicken nuggets with French fries, remoulade, and ketchup*
- Iscocktail** **Kr. 55,00**  
*vaniljeis, bær & chokoladesauce*  
*Ice cream – vanilla ice cream, berries, and chocolate sauce*

# *Wine by the Glass*

*Vinene vi serverer i glas, kommer alle fra et temperaturstyret lukket vintappeanlæg, hvor hver vin kun åbnes én gang. Vinen pumpes i glas via et lukket system, så der ikke kommer ilt til den tilbageblevne vin i flasken. På den måde sikrer vi frisk vin i hvert eneste glas.*

*Vinene bliver løbende nøje udvalgt og afstemt i forhold til vores sæsonmenu.*

*About Wine by the glass:*

*The wines we serve in glass all come from a temperature-controlled enclosed wine dispenser, where every wine is opened only once. The wine glass is pumped through a closed system, to make sure that no oxygen get to the remaining wine in the bottle. In this way we ensure fresh wine in each glass. The wines are carefully selected and constantly attuned to our seasonal menu.*

## *Hvidvin*

*Bouchard Aîné & Fils Chardonnay Bourgogne, Frankrig*

*En frisk hvidvin med aromaer af citrus og grape. Det eksotiske præg går igen i smagen, kombineret med et forfinet strejf af vanilje og mineraler.*

**Kr. 66,00**

*Zöhrer Sand 1 Grüner Veltliner, Krems, Østrig*

*Smagen er behagelig og blød, med en tiltalende frisk fornemmelse på grund af en velafbalanceret syre, der efterlader et dybt indtryk.*

**Kr. 87,00**

*Jerome Quiot Côtes du Rhône Blanc, Rhône, Frankrig*

*Farven er klar og gul. Duften er blomsterrig og frisk. Smagen er frisk med fedme og fylde efterfulgt af noter af abrikos og honning.*

**Kr. 85,00**

## *Rosévin*

*Boschendal Rosé Garden, Sydafrika*

*Smagen og duftene i denne vin er mange og komplekse, fra røde bær til strejf af blomster og vil pirre, kildre og varme enhver vinelskers hjerte.*

**Kr. 65,00**

## *Rødvin*

*Ogier Côtes du Rhône, Rhône, Frankrig*

*Farven er dyb rød i glasset. Aromaen indeholder røde frugter, cedertræ, tobak og krydderier. Velafbalanceret rødvin med kraft og fylde.*

**Kr. 70,00**

*Baron del Valle Barrica Ribera Del Duero, Spanien*

*Vinen har en bouquet af jordbær og solbær. En krydret og koncentreret smag med lidt vanilje i eftersmagen.*

**Kr. 85,00**

*Rocca di Montemasi, Toscana, Italien*

*Bouquet af bær og krydderier, domineret af brombær. Smagen er markant med stilfulde fløjlsagtige taniner.*

**Kr. 75,00**

*Monte Zovo, Veneto Ripasso Valpolicella Superiore, Italien*

*Vinen indfanger den karakteristiske aroma af tørret og moden frugt der tilføjer krop og karakter.*

**Kr. 103,00**