

Én af Hernings ældste restauranter, der i dag fremtræder i den oprindelige stilart fra etableringen i 1976. Restaurant Sankt Jørgen og 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.

Restaurant Sankt Jørgen at 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 by the glass.

Welcome to Restaurant Sankt Jørgen.

We look forward to serving you.

		Glas ½ fl.
Aperitif	Aperol Spritz Mousserende vin, Aperol & danskvand <i>Sparkling wine, Aperol & sparkling water</i>	65.-
	NV Lheureux Plékhoﬀ Le Pavillon D`Artémis Brut Champagne	100.- 595.-
	Constance Gin, triple sec sour crème de cassis, danskvand <i>Gin, triple sec sour crème de cassis, sparkling water</i>	100.-
	Cava Brut Juve Masana, Spanien	65.- 295.-
	Kir 'Royal' Crème de Cassis med mousserende vin <i>Crème de Cassis with sparkling wine</i>	75.-
	Hugo Hyldeblomst & mousserende vin <i>Elderflower & sparkling wine</i>	75.-
	Bombay Sapphire Gin	50.-
	Hendrick´s Gin	60.-
	Gin Mare Gin	75.-
	Gin MG Jordbær gin	50.-
	Fever Tree Tonic (Indian, Mediterranean) – Mixere	45.-
	Schweppes lemon / tonic	35.-
Snacks	Snacktallerken Grønne oliven, saltede mandler, rodfrugt chips <i>Snack selection, green olives, salted almonds, root vegetable crisps</i>	80.-

Sankt Jørgen Menu

Serveres fra kl. 17.00-21.00 (Served from 17.00-21.00)

Koldrøget laks

Crouton, grønne asparges, flødestuved spinat
Smoked salmon, crouton, green asparagus, creamed spinach

Rosastegt nakke af jysk Duroc gris

Blomkålspuré, gulerod, stegt spidskål, pommes fondant, mørk estragonsky
Duroc pork neck, cauliflower purée, carrot, fried cabbage, pommes fondant, dark tarragon sauce

Rabarbertærte

Syltet rabarber, rabarbersirup, vaniljeis og sprødt
Rhubarb pie, pickled rhubarb, rhubarb syrup, vanilla ice cream, and crisp

2-retters menu

2-course menu

375.-

3-retters menu

3-course menu

475.-

Forretter Starters	Hvide asparges Håndpillede rejer, ramsløgspesto, knas, sauce hollandaise, urter <i>White asparagus, shrimps, wild garlic pesto, crunch, hollandaise sauce, herbs</i>	155.-
	Koldrøget laks Crouton, grønne asparges, flødestuved spinat <i>Smoked salmon, crouton, green asparagus, creamed spinach</i>	125.-
	Vitello Tonnato Kalvekød, tunsauce, kapers, tomat, persille, rucola, citron <i>Vitello tonnato, veal, tuna sauce, capers, tomato, parsley, rocket, and lemon</i>	125.-
	Rørt oksetatar Skalotteløg, cornichons, dijonsennep, urter, tatarsauce, trøffelmayonnaise og urtesalat <i>Beef tartare, onions, cornichons, Dijon mustard, herbs, Tatar sauce, truffle mayonnaise, herb salad</i>	125.-

Hovedretter <i>Main courses</i>	Hel rugmelsstegt rødtunge	295.-
	Håndpillede rejer, grønne asparges, gulerod, cremet hummersauce, kartofler med urter, citron <i>Fried whole lemon sole, shrimps, green asparagus, carrot, creamy lobster sauce, potatoes with herbs, lemon</i>	
	Rosastegt nakke af jysk Duroc gris	265.-
	Blomkålspuré, gulerod, stegt spidskål, pommefondant, mørk estragonsky <i>Duroc pork neck, cauliflower purée, carrot, fried cabbage, pommefondant, dark tarragon sauce</i>	
	Sashi Ribeye ca. 300 g.	395.-
	Sprød salat, pommefrites samt hjemmelavet bearnaisesauce <i>Sashi beef Ribeye 300g., crisp salad, french fries, and homemade béarnaise sauce</i>	
	Wienerschnitzel	245.-
	Ærter, pommefrites, wienerdrenge og smørsauce <i>Wienerschnitzel, peas, sautéed potatoes, a lemon garnish, and butter sauce</i>	
	Sprødstegt flæsk	210.-
Hvide kartofler, hjemmesyltede rødbeder samt persille el. løgsauce <i>Crispy fried pork belly, boiled potatoes, homemade pickled beets, and parsley or onion sauce</i>		
Eydes klassiske stjernesked	235.-	
Stegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget laks, asparges, mayonnaise. Eydes røde dressing & urtesalat <i>Eydes classic 'Stjernesked' (Shooting Star), fried and steamed plaice, hand-peeled shrimps, smoked salmon, asparagus, and Eydes red dressing</i>		
Rørt Oksetatar	235.-	
Dijon, skalotteløg, cornichons, tatarsauce, urter, samt pommefrites og estragonmayonnaise <i>Mixed beef tartare, Dijon, shallots, cornichons, tartare sauce, and herbs, served with french fries and tarragon mayonnaise</i>		
Tilvalg <i>Ad-ons</i>	Pommefrites	50.-
	Estragonmayonnaise <i>French fries, Tarragon mayonnaise</i>	
	Bearnaisesauce	50.-
	<i>Béarnaise sauce</i>	
Vegetar <i>Vegetarian</i>	Vol au vent	195.-
	Forårsfrikasse, hvide asparges, grønne asparges, gulerod, ærter, ærtesked <i>Vol au vent, white asparagus, green asparagus, carrot, peas</i>	

Ost/Dessert <i>Cheese/Dessert</i>	Danske Oste Kompot, oliven, syltede nødder & sprødt <i>Danish Cheeses, compote, olives, pickled nuts & crispbread</i>	135.-
	Lune hjemmelavede pandekager Suzette sauce, ristede mandler samt vaniljeis <i>Homemade pancakes, suzette sauce, toasted almonds & vanilla ice cream</i>	110.-
	Baked Alaska Chokoladebund, vaniljeis, hindbærsorbet & blød marengs flamberes ved bordet i Framboise brandy <i>Baked Alaska, chocolate base, vanilla ice cream, raspberry sorbet & soft meringue flambéed at the table in Framboise brandy</i>	145.-
	Rabarbertærte Syltet rabarber, rabarbersirup, vaniljeis og sprødt <i>Rhubarb pie, pickled rhubarb, rhubarb syrup, vanilla ice cream, and crisp</i>	120.-
	3 Slags hjemmelavet sødt <i>3 kinds of homemade sweet treats</i>	65.-
	Hjemmelavet Kransekage Med nougat & chokolade <i>Homemade marzipan cake, with nougat & chocolate</i>	45.-

Fadøl (28 cl.) <i>Draft beer</i>	Tuborg	40.-
	Tuborg Classic	40.-
	Grimbergen Double Ambree	55.-
	Brooklyn special 0,4%	55.-
	Kronenbourg 1664 blanc	50.-
	IPA Brewmaster	50.-
Fadøl (42 cl.) <i>Draft beer</i>	Tuborg	60.-
	Tuborg Classic	60.-
	Grimbergen Double Ambree	80.-
	Brooklyn special 0,4%	80.-
	Kronenbourg 1664 blanc	75.-
	IPA Brewmaster	75.-
Flaske øl <i>Bottled beer</i>	Carlsberg Pilsner	40.-
	Tuborg Pilsner	40.-
	Tuborg Classic	40.-
	FUR Hvede – overgæret hvede (50 cl.)	85.-
	FUR Renæssance – overgæret brown ale (50 cl.)	85.-
	FUR Bock – undergæret bock (50 cl.)	85.-
	FUR Frokost – overgæret pale ale (50 cl.)	85.-
Alkoholfri øl <i>Non-alcho. beer</i>	Carlsberg Nordic – 0,0 % alkohol	40.-
	Tuborg Classic – 0,0 % alkohol	40.-
	Erdinger Weissbier Alkoholfri – 0,4% alkohol	85.-
Water <i>Drinks</i>	Sodavand (25 cl.) <i>Soft drink (25 cl.)</i>	35.-
	Sodavand (50 cl.) <i>Soft drink (50 cl.)</i>	60.-
	Fever tree tonic – Indian / Mediterranean (20 cl.)	45.-
	Økologisk hyldeblomst saft <i>Organic elderflower juice</i>	35.-
	Økologisk tranebær saft <i>Organic cranberry juice</i>	35.-
	Isvand <i>Ice water</i>	30.-
	Danskvand (70 cl.) <i>Sparkling water (70 cl.)</i>	50.-