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 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 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 guest and is a popular choice for citizens in Herning. Sankt Jørgen is renowed for a highly acknowledge 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. It is our key priority that everything is made form scratch.

The wine list includes a rich and varied range og wine by the glass.

Welcome to Restaurant Sankt Jørgen

We look forward to serving you

Aperitif	Glas	1/1 fl.
Limoncello Spritz Mousserende vin,Limoncello & danskvand *Sparkling wine, Limoncello & sparkling water*	75,-	
Hugo Hyldeblomst & mousserende vin *Elderflower & sparkling water*	80,-	
Aperol Spritz Mousserende vin, Aperol & danskvand *Sparkling wine, Aperol & sparkling water*	75,-	
NV Lheureux Plékhoff Le Pavillon D´Artémis Brut Champagne	100,-	595,-
Constance “Bramble” Gin, triple sec, sour, créme de cassis, danskvand *Gin, triple sec, sour, créme de cassis, sparkling water*	100,-	
Cava Brut Juve Masana, Spanien	65,-	295,-
Kir ‘Royal’ Creme de Cassis med mousserende vin *Creme de Cassis with sparkling wine*	75,-	
Gin & Tonic		
Bombay Sapphire	50,-	
Hendrick’s	60,-	
Gin Mare	75,-	
GinMG - Jordbær gin	50,-	
Fever Tree Tonic (Indian, Mediterranean) - Mixers	45,-	
Snacks		
Snacktallerken Grønne oliven, saltede mandler, rodfrugtchips *Snack selection, green olives, salted almonds root vegetables crisps*	80,-	

Sankt Jørgen Menu

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

Røget laks

Marinerede hvedekerner, fennikelcrudite, grønne æbler, dildmayonnaise, frisée, urter

Smoked salmon, pickled wheat, fennel crudité, green apples, dill mayonnaise, frisée, herbs

Braiseret oksekæbe

Kartoffelpuré, bagte rodfrugter, svampe, rødvinssauce, tyttebær

Braised beef cheek, mashed potatoes, baked root vegetables, mushrooms, red wine sauce, lingonberries

Porcheret pære

Karamelskum, saltet karamelis, sprødt

Poached pear, caramel creamsauce, salted caramel ice cream, crisp

2-retters menu

2-course menu

375,-

3-retters menu

2-course menu

475,-

Foretter
Starter

Røget laks 130,-

Marinerede hvedekerner, fennikelcrudite, grønne æbler, dildmayonnaise, frisée, urter

Smoked salmon, picked wheat, fennel crudité, green apple, dill mayonnaise, frisée, herbs

Eydes klassiske svampetoast 140,-

Svamperagout tilsmagt med trøffel, Skagenskinke, tyttebær, balsamico, høost, urter

Eyde´s classic mushroom toast with truffle, Skagen ham, lingonberries, balsamic vinegar, cheese, herbs

Cremet græskarsuppe 125,-

Chili, ingefær, kokosmælk, sprøde nuggets med kylling & chorizo, grøn olie

Creamy pumpkin soup, chili, ginger, coconut milk, crispy nuggets with chicken & chorizo, green oil.

Rørt oksetatar

Skalotteløg, cornichons, krydderurter, tatarsauce, svampe mayonnaise, frisée, urter, chips 145,-

Beef tartare, onions, cornichons, tartare sauce, mushroom mayonnaise, frisée, herbs, chips

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale
Information on the content af allergenic ingredients in our dishes can be obtained by contacting the restaurant staff

Hovedretter
Main courses

Bagt helleflynder — 320,-
Blomkålspuré, stegt blomkål, kål, saltede mandler, cremet fiske-muslingesauce med estragon
Baked halibut, cauliflower puree, fried cauliflower, cabbage, salted almonds, creamy fish-mussel sauce with tarragon.

Braiseret oksekæbe — 295,-
Kartoffelpurée, bagte rodfrugter, svampe, rødvinssauce, tyttebær
Braised beef cheek, mashed potatoes, baked root vegetables, mushrooms, red wine sauce, lingonberries

Sashi Ribeye ca. 300 g — 395,-
Stegt hjertesalat med vinaigrette, sprødt, pommes frites, bearnaisesauce
Sashi rib eye 300 g, French fries, grilled lettuce, bearnaise sauce

Wienerschnitzel — 250,-
Ærter, pommes sauté, wienerdreng, smørsauce
Wienerschnitzel, peas, fried potatoes, a spicy lemon slice, butter sauce

Sprødstegt flæsk — 220,-
Hvide kartofler, rødbeder, persille- eller løgsauce
Crisp fried pork slices, potatoes, beetroots, parsley- or onion sauce

Stjerneskud — 240,-
Stegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget laks, asparges, mayonnaise, Eydes røde dressing, urtesalat
"Shooting Star" with fried and steamed plaice, shrimps, smoked salmon, asparagus, mayonnaise, Eyde's red dressing

Rørt oksetatar — 245,-
Skalotteløg, cornichons, krydderurter, tatarsauce, svampemayonnaise, urtesalat, pommes frites med estragonmayonnaise
Beef tartare, onions, cornichons, herbs, tartara sauce, mushroom mayonnaise, French fries with tarragon mayonnaise

Tilvag: Pommes frites — 50,-
Esrtragonmayonnaise
***Side order**: French fries with tarragon mayonnaise*

Tilvag: Hjemmelavet bearnaisesauce — 50,-
***Side order**: Homemade béarnaise sauce*

Vegetar
Vegetarian

Gnocchi — 200,-
Svampe, spinat, trøffelfløde, høost
Gnocchi, mushrooms, spinach, truffle cream, cheese

Ost & Dessert
Cheese & Dessert

Danske oste — 140,-
Oliven, kompot, nødder & Knækbrød fra eget bageri
Selection of Danish cheeses with olives, compote, nuts & crackers from our own bakery

Lune pandekager — 110,-
Suzette, ristede mandler, vaniljeis
Pancakes with suzette sauce, roasted almonds, vanilla ice cream

Baked Alaska — 145,-
Vaniljeis, solbærsorbet, chokoladebund, blød marengs, flamberes ved bordet i Framboise brandy
Baked Alaska with vanilla ice cream, blackcurrant sorbet, chocolate cake, soft meringue, flambéed at the table with Framboise brandy

Porcheret pære — 130,-
Karamelskum, saltet karamelis, sprødt
Poached pear, caramel cream, salted cramel ice cream, crisp

Hjemmelavet kransekage — 45,-
Nougat & chokolade
Marzipan cake with nougat & chocolate

3 slags hjemmelavet sødt — 65,-
3 kinds of homemade sweets

Fadøl (28cl.) ***Draft beer***	**28cl**	**42 cl.**
Tuborg	45,-	65,-
Tuborg Classic	45,-	65,-
Grimbergen Double Ambree	60,-	80,-
Brooklyn special 0,4%	60,-	80,-
Kronenbourg 1664 blanc	60,-	80,-
IPA Yakima	60,-	80,-
Flaske øl **Bottled beer**		
Carlsberg Pilsner		45,-
Tunorg Pilsner		45,-
Tuborg Classic		45,-
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 **Non-alchololic beer**		
Carlsberg Nordic - 0,0 % alkohol		45,-
Tuborg Classic - 0,0 % alkohol		45,-
Erdinger Weissbier Alkoholfri - 0,4 % alkohol		85,-
Brooklyn special 0,4%	60,-	80,-
Vand **Water**		
Sodavand (25cl / 50cl) Soft drink (25cl / 50cl)	40,-	70,-
Fever tree tonic - Indian / Mediterranean (20cl)		45,-
Økologisk hyldeblomst saft Organic elderflower juice		40,-
Økologisk tranebær saft Organic cranberry juice		40,-
Isvand Ice water		30,-
Danskvand (70cl) Sparkling water (70cl)		50,-