

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 renowned 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.
NV Lheureux Plékhoff Le Pavillon D´Artémis	100,- 595,-
Brut Champagne	
Cava Brut	65,- 295,-
Juve Masana, Spanien	
Kir	75,-
Solbær med hvidvin	
<i>Creme de Cassis with sparkling wine</i>	
Kir 'Royal'	80,-
Creme de Cassis med mousserende vin	
<i>Creme de Cassis with sparkling wine</i>	
Aperol Spritz	75,-
Mousserende vin, Aperol & danskvand	
<i>Sparkling wine, Aperol & sparkling water</i>	
Limoncello Spritz	75,-
Mousserende vin, Limoncello & danskvand	
<i>Sparkling wine, Limoncello & sparkling water</i>	
Hugo Spritz	75,-
Hyldeblomst & mousserende vin	
<i>Elderflower & sparkling water</i>	
Champagne	85,-
Angostura, mousserende vin & cognac	
Angostura, sparkling wine & cognac	
Constance "Bramble"	100,-
Gin, triple sec, sour, crème de cassis, danskvand	
<i>Gin, triple sec, sour, crème de cassis, sparkling water</i>	
Gin & Tonic	
Bombay Sapphire	50,-
Hendrick's	60,-
Gin Mare	75,-
GinMG - Jordbær gin	50,-
Fever Tree Tonic	45,-
(Indian, Mediterranean) - Mixers	
Schweppes lemon eller tonic	45,-
Snacks	
Saltede mandler & oliven	69,-
Salted almonds & olives	
Chips, dip & urter	59,-
Chips, dip & vegetables	

Sankt Jørgen Menu

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

Kastanjeskinke

grønne asparges, agurk, radiser, rygeost, frisésalat, urter

Chestnut ham, green asparagus, cucumber, radishes, smoked cheese, frisée lettuce, herbs

Bøf af kalvetykstegsfilet

grillet spidskål, gulerodspuré, asparges, spinat, skalotteløg, pommes fondant, lys estragonsauce

Veal fillet, grilled cabbage, carrot purée, asparagus, spinach, shallots, pommes fondant, light tarragon sauce

Koldskåls panna cotta

syltede rabarber, rabarbersorbet, kammerjunkere, skovsyre

Buttermilk panna cotta, poached rhubarb, rhubarb sorbet, crisp

2-retters menu

2-course menu

395,-

3-retters menu

2-course menu

495,-

Foretter

Starter

Hvide asparges	165,-
Håndpillede rejer, ramsløgspesto, knas, hollandaisesauce, urter	
<i>White asparagus, shrimps, ramson pesto, crunch, sauce hollandaise, herbs</i>	
Koldrøget laks	140,-
Flødestuvet spinat, pocheret æg, urter, surdejsbrød	
<i>Smoked salmon, creamed spinach, poached egg, herbs, sourdough bread</i>	
Kastanjeskinke	135,-
Grønne asparges, agurk, radiser, rygeost, frisésalat, urter	
<i>Chestnut ham, green asparagus, cucumber, radishes, smoked cheese, frisée lettuce, herbs</i>	
Eydes rørte tatar	
Skalotteløg, cornichons, dijonsennep, krydderurter, æggeblomme, tatarsauce, urtemayonnaise, sprødt, salat	150,-
<i>Beef tartare, onions, cornichons, Dijon mustard, herbs, egg yolk, tartare sauce, herb mayonnaise, crisp, lettuce</i>	

Hovedretter

Main courses

Helstegt skærising Håndpillede rejer, asparges, nye kartofler, brændt citron, hummer sauce <i>Fried witch flounder, shrimps, asparagus, new potatoes, burnt lemon, lobster sauce</i>	310,-
Bøf af kalvetyskteg Grillet spidskål, gulerodspuré, asparges, spinat, skalotteløg, pommes fondant, lys estragonsauce <i>Veal fillet, grilled cabbage, carrot purée, asparagus, spinach, shallots, pommes fonant, light tarragon sauce</i>	300,-
Sashi Ribeye ca. 300 g Stegt hjertesalat med vinaigrette & sprødt, pommes frites og bearnaisesauce <i>Sashi rib eye 300 g, grilled romain lettuce with vinaigrette & crisp, French fries and béarnaise sauce</i>	400,-
Wienerschnitzel Ærter, pommes sauté, wienerdreng, smørsauce <i>Wienerschnitzel, peas, fried potatoes, a spicy lemon slice, butter sauce</i>	255,-
Sprødstegt flæsk Hvide kartofler, rødbeder, persille- eller løgsauce <i>Crisp fried pork slices, potatoes, beetroots, parsley- or onion sauce</i>	225,-
Stjernesked Stegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget laks, asparges, mayonnaise, Eydes røde dressing, urtesalat <i>"Shooting Star" with fried and steamed plaice, shrimps, smoked salmon, asparagus, mayonnaise, Eyde's red dressing</i>	245,-
Eydes rørte tatar Skalotteløg, cornichons, dijonsennep, krydderurter, æggeblomme, tatarsauce, urtemayonnaise, sprødt salat, pommes frites med estragonmayonnaise <i>Beef tartare, onions, cornichons, Dijon mustard, herbs, egg yolk, tartare sauce, herbs mayonnaise, crisp lettuce, French fries & tarragon mayonnaise</i>	245,-
Tilvæg: Pommes frites Estragonmayonnaise Side order: French fries with tarragon mayonnaise	50,-
Tilvæg: Hjemmelavet bearnaisesauce Side order: Homemade béarnaise sauce	50,-
Vegetar Vegetarian	
Kartoffel-porretærte Gulerodspuré, grillet spidskål, grønne asparges <i>Potato and leek pie, carrot purée, grilled cabbage, green asparagus</i>	200,-

Ost & Dessert
Cheese & Dessert

Danske oste	140,-
Oliven, kompot, syltede nødder & knækbrød <i>Danish cheeses with olives, compote, nuts & crackers</i>	
Lune pandekager	110,-
Vaniljeis, jordbærpuré, bær. chokoladesauce <i>Pancakes with vanilla ice cream, strawberry purée, berries, chocolate sauce</i>	
Baked Alaska	150,-
Vaniljeis, hindbærsorbet, chokoladebund, blød marengs. flamberes ved bordet i Framboise brandy <i>Baked Alaske, vanilla ice cream, raspberry sorbet, chocolate cake, soft meringue, flambeéd at the table with Framboise brandy</i>	
Koldskåls panna cotta	130,-
Syltede rabarber, rabarbersorbet, kammerjunkere, skovsyre <i>Buttermilk panna cotta, poached rhubarb, rhubarb sorbet, crisp</i>	
Hjemmelavet kransekage	48,-
Nougat & chokolade <i>Home made almond (marzipan) cake with nougat & chocolate</i>	
3 slags hjemmelavet sødt	68,-
<i>3 kinds of homemade sweets</i>	

	Lille	Stor.
Fadøl		
Draft beer		
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,-
Tuborg 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-alcoholic 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)	40,-	70,-
Soft drink (25cl / 50cl)		
Fever tree tonic - Indian / Mediterranean (20cl)		45,-
Økologisk hyldeblomst saft		40,-
Organic elderflower juice		
Økologisk tranebær saft		40,-
Organic cranberry juice		
Isvand		30,-
Ice water		
Danskvand (70cl)		50,-
Sparkling water (70cl)		