



HOTEL VEJLEFJORD

*Barkort*

# Cocktails

## **Gin Hass** kr. 118,-

Sødmefuld og frugtig

*Dansk øko gin, mango og lemonsodavand*

*Danish organic gin, mango, and lemon soda*

## **Aperol Spritz** kr. 118,-

Klassisk Italiensk spritz

*Aperol og mousserende vin*

*Aperol and sparkling wine*

## **Dark 'n' Stormy** kr. 118,-

Frisk ingefærkrydret cocktail

*Gingerbeer, Havana Club Especial rom og friskpresset lime*

*Ginger beer, Havana Club Especial rum, and freshly squeezed lime*

## **Piña Colada** kr. 118,-

Sød, cremet og tropisk, med rig kokosnøddesmag

og let syrlig ananassmag.

*Havana Club rom, kokossirup, ananasjuice, fløde*

*Havana Club rum, coconut syrup, pineapple juice, cream*

## **Bramble** kr. 118,-

Frisk og sødmefuld gin- og brombærcocktail

*Dansk øko gin med brombær og citron*

*Danish organic gin with blackberries and lemon*

## **Gin & Tonic**

Frit valg på vores luksus gin-hylde. Tag fat i bartenderen for at høre mere om de forskellige, spændende ginner.

*Choose any premium gin from our curated selection.*

*Ask the bartender to learn more about our varied and exciting gins.*

**2 cl kr. 108,- | 4 cl 148,- | 6 cl kr. 178,-**

*Smag for eksempel hotellets 125 års jubilæumsgin med noter af jordbær fra friland samt szechuan peber.*

*Ginnen er udviklet af hotellets dygtige bar- og køkkenhold med ingredienser sanket lokalt.*

*For example, taste the hotel's 125th anniversary gin with notes of wild strawberries and Sichuan pepper.*

*The gin has been crafted in-house by our chefs and bar team using locally sourced ingredients*

# Craft Cocktails

## **Rosemary Tom Collins** kr. 128,-

Rosmarin tilsætter den ikoniske gincocktail fra før forbudstiden, lidt syre.

*Dansk øko gin, friskpresset citron, rørsukker og danskvand, rosmarin*

*Danish organic gin, freshly squeezed lemon, cane sugar, sparkling water, rosemary*

## **Cosmopolitan** kr. 128,-

Sødme, syrlighed og en mild bitterhed fra tranebærrene, afrundet med citrusnoter.

*Dansk øko vodka, Cointreau, friskpresset lime, tranebærjuice og rørsukker*

*Danish organic vodka, Cointreau, freshly squeezed lime, cranberry juice, and cane sugar*

## **Whisky Sour** kr. 128,-

Den perfekte balance mellem friskt, surt og sødt

*Makers Mark Bourbon, friskpresset citron, æggeghvider og rørsukker*

*Maker's Mark Bourbon, freshly squeezed lemon, egg whites, and cane sugar*

## **Old Fashion** kr. 128,-

En af de ældste cocktails der findes  
*Bourbon, rørsukker, Angostura bitter*

*Bourbon, cane sugar, Angostura bitters*

## **Mojito** kr. 128,-

Utrolig forfriskende, let sødlig og med skarp og kølende smagsindtryk fra mynte og lime

*Papagayo øko rom, mynte, lime, rørsukker, hyldeblomst og danskvand*

*Papagayo organic rum, mint, lime, cane sugar, elderflower, and sparkling water*

## **Espressotini** kr. 128,-

En lækker after-dinner-drink

*Dansk øko vodka, khalúa, espresso*

*Danish organic vodka, khalúa espresso*

# Vejlebjerg Specials

## **Hyldeblomst Cocktail** kr. 128,-

Vejlebjergs friske hyldeblomst gin-cocktail  
toppet med mousserende vin

*Fiorente hyldeblomstlikør, dansk øko gin, rørsukkersirup  
hyldeblomstsirup, cava og friskpresset citron*

*Vejlebjerg's fresh elderflower gin cocktail topped with sparkling wine*

*Elderflower liqueur, danish organic gin, raw sugar syrup,  
elderflower syrup, cava and freshly squeezed lemon*

## **Limoncello Sunset** kr. 128,-

Frugtig appelsin og citron cocktail med et strejf  
af let, frisk bitterhed

*Limoncello, friskpresset citron, appelsinjuice,  
Triple Sec og Campari*

*Fruity orange and lemon cocktail with hint of light,  
refreshing bitterness*

*Limoncello, freshly squeezed lemon, orange juice,  
Triple Sec, and Campari*

## **Passion Martini** kr. 128,-

Vores videreudvikling af en pornstar martini  
*Purity øko vodka, vaniljesirup, passionsfrugtsirup,  
cava og friskpresset citron*

*Our refined take on the Pornstar Martini*

*Purity organic vodka, vanilla syrup, passionfruit syrup,  
cava and freshly squeezed lemon*

## **Devils Kiss** kr. 138,-

Jordbær og lakrids der smager af slik, men skal  
nydes med omtanke

*Absint, Purity øko vodka, ananasjuice, friskpresset lime,  
grenadine og jordbærsirup*

*Strawberry and liquorice with the taste of candy  
– but to be enjoyed with care.*

*Absinthe, Purity organic vodka, pineapple juice, freshly  
squeezed lime, grenadine, and strawberry syrup*

# Vejlebjerg Specials

## **Passion Peach Punch** kr. 128,-

Sød, forfriskende og tropisk. Med et let krydret finish  
hvor den spiced rom virkelig kommer til sin ret

*Fersken, passion, spiced rom, lime og dansk vand*

*Sweet, refreshing, and tropical, with a lightly spiced finish  
where the spiced rum truly shines.*

*Peach, passionfruit, spiced rum, lime, and sparkling water*

## **Aparita** kr. 128,-

Et forfriskende mix af aperol og margarita

*Tequila, lime, sukker og Aperol*

*Tequila, lime, sugar, Aperol*

## **Vejlebjergs Negroni** kr. 128,-

Oprindeligt fra 1920'erne. Her får du en blød  
smagsoplevelse med noter af citrus

*Blodappelsin, dansk øko gin, Campari, Vermouth rouge  
samt appelsinskal*

*Originally from the 1920s. Enjoy a smooth flavor with notes of citrus.*

*Blood orange, Danish organic gin, Campari, Vermouth rouge,  
and orange peel*

# Mocktails

## **Jordbærdrøm** kr. 98,-

Smagen af sommer på glas

*Jordbær, Triple Sec, fløde og citron*

*Strawberries, Triple Sec, cream and lemon*

## **Virgin Mojito** kr. 108,-

*Lime, sukker, mynte, hyldeblomst og ingefær*

*Lime, sugar, mint, elderflower, and ginger*

## **Mango Madness** kr. 108,-

En Gin Hass i jomfru udgave

*Lemon soda, friskpresset lime, mangosirup og ingefær*

*A "virgin" take on the classic Gin Hass.*

*Lemon soda, freshly squeezed lime, mango syrup, and ginger*

## **Hyldeblomst Sour** kr. 98,-

Endnu en af sommerens smagfulde skønheder, denne gang flankeret af forfriskende syrlighed fra citron.

*Hyldeblomst, citron, æggehvite*

*Elderflower, lemon and egg white*

## **Peach Dream** kr. 98,-

Mixet ud fra vores tidligere fersken margarita.

**Fersken og appelsin**

*Peach with a subtl of orange finish*

## **Not So Bramble** kr. 98,-

**Lækker og smagfuld brombærmocktail**

*Friskpresset citron, rørsukker, brombærsirup og danskvand*

*A delicious fruity and refreshing mocktail.*

*Freshly squeezed lemon, raw cane sugar, blackberry syrup,*

*and sparkling water*

*Spørg bartenderen, hvis du har specielle ønsker*

*Please ask the bartender if you have any special requests*

# Varme cocktails

## **Irish Coffee** kr. 118,-

En klassisk irish der varmer godt

*Irsk whisky, friskbrygget kaffe, puddersukker og flødeskum*

*Irish Coffee. Coffee, Jameson whiskey, and brown sugar*

## **French Coffee** kr. 118,-

Meget lig den klassiske Irish, men med appelsin

*Kaffe, Cointreau og brun farin*

*French Coffee. Coffee, Cointreau and brown sugar*

## **Lumumba** kr. 108,-

En gammel fransk klassiker. Egner sig perfekt

til de kolde vinterdage

*Varm chokolade og cognac*

*Warm chocolate and cognac*

## **Mexican Coffee** kr. 128,-

Minder om en Irish Coffee, men er mere krydret og mindre sød.

*Mørk chokolade, tequila og Kahlua*

*Dark chocolate, tequila, and Kahlúa*

*Vi anvender økologiske kaffebønner*

*We use organic coffee beans*

# Husets vine / House wines

## **ØKO Riesling, Dachs, Tyskland**

*Frisk og sprød med en fin balance mellem frugt  
og let mineralitet*

*Fresh and crisp with a fine balance between fruit and light minerality*

**Glas glass kr. 88,- | Flaske bottle kr. 368,-**

## **ØKO Garnacha & Tempranillio, Bodegas Tempore, Spanien**

*Blød, rund og med toner af kirsebær og hindbær*

*Soft, rounded, with notes of cherry and raspberry*

**Glas glass kr. 88,- | Flaske bottle kr. 368,-**

*Spørg efter vinkortet for et større sortiment af udsøgte vine  
nøje udvalgt af vores sommelier*

*Ask for the wine list for a wider selection of exquisite wines, carefully  
chosen by our sommelier*

*Et større udvalg af vinene kan nu fås på glas takket være  
vores nye wine-by-glass system "Coravin". Dette system  
sikrer at vi kan tappe vin på glas og fortsat bevare vinens  
kvalitet og holdbarhed. Således har du mulighed for at nyde  
flere*

*forskellige vine i mindre mængder*

*A larger selection of our wines is now available by the glass thanks  
to our new wine-by-the-glass system, Coravin. Now you have the  
opportunity to enjoy several different wines in smaller quantities*

*Rigtig god fornøjelse*

*Enjoy*



## HOTEL VEJLEFJORD ØL / BEER

### **Saugman Bryg:**

*Mørkerød ale med det bedste af to verdener  
nemlig kraftig humle og en ristet sødme  
Dark red ale combining the best of both worlds  
- powerful hops and a roasted sweetness*

### **Fjorddyp IPA:**

*Gammeldags britisk øl til kendere med hang  
til bitterhed og stor humleduft  
Traditional British-style beer for connoisseurs with a taste  
for bitterness and intense hop aroma*

### **Kys-mig-straks Bryg:**

*Ferskengylden Pale Ale med blød maltet smag  
og fyldig bitterfrisk afrunding  
Peach-golden Pale Ale with a smooth malty flavor  
and a rich, crisp-bitter finish*

### **1920:**

*Frisk og forførende frokostøl med et strejf af hyldeblomst  
og blomstret aroma-humle  
Fresh and seductive lunch beer with a hint of elderflower  
and floral aroma hops*

50 cl flaske bottle kr. 92,-

## FLASKEØL / BOTTLED BEER

### **Herslev Bryghus 33 cl. kr. 69,-**

**Flere varianter, spørg tjener for udvalg.**  
*Several varieties, ask the waiter for today's selection*

## FLASKEØL - ALKOHOLFRI / BOTTLED BEER - ALCOHOL-FREE

### **1664 Blanc 0,0%** 33 cl kr. 50,-

### **Brooklyn Special Effects 0,4%** 33 cl kr. 50,-

**ØKO Don't Worry IPA 0,5%** 33 cl kr. 50,-  
Svaneke Bryghus

**ØKO Don't Worry Brown Ale 0,5%** 33 cl kr. 50,-  
Svaneke Bryghus

### **Warsteiner Fresh 0,5%** 33 cl. kr. 50,-



## FADØL / DRAFT

**Carlsberg Pilsner** 25 cl kr. 48,- | 50 cl kr. 78,-

**ØKO Tuborg Classic** 25 cl kr. 48,- | 50 cl kr. 78,-

**Tuborg Rød** 25 cl kr. 48,- | 50 cl kr. 78,-

**1664 Blanc** 25 cl kr. 49,- | 50 cl kr. 89,-

**Brooklyn Pulp Art** 40 cl kr. 69,-

**Mikkeller** 40 cl kr. 88,-

**Grimbergen Double** 33 cl kr. 69,-

# Avec

## COGNAC

**Francois Voyer VS** kr. 58,-  
*Grande Champagne 1. cru*

**Francois Voyer Napoleon** kr. 128,-  
*Grande Champagne*

**Chateau Fontpinot XO** kr. 148,-  
*Grande Champagne 1. cru*

## ARMAGNAC

**Vintage Armagnac** kr. 148,-  
*Bas Armagnac Castarede*

## ROM

**Rum Malecon 1992** kr. 178,-

**Terra Verde XO** kr. 88,-  
*Den Dominikanske Republik*

**Malteco 10 år** kr. 88,-  
*Guatemala*

**Dictador Libreto rum 2005** kr. 168,-  
*Colombia*

## WHISKY

**Talisker 10 års** kr. 78,-  
*Isle of Skye, Skotland - Single malt*

**Oban 14 års** kr. 78,-  
*Highland, Skotland - Single malt*

**Lagavulin 16 års** kr. 88,-  
*Islay, Skotland - Single malt*

**Highland Park 12 års** kr. 78,-  
*Highland - Single malt*

**Nimbus** kr. 88,-  
*Stratus, Trolden, Danmark - Single malt*  
*Stratus Peated, Trolden, Danmark - Single malt*

## GRAPPA

**Grappa Di San Leonardo** kr. 78,-  
*Tenuta San Leonardo*

**Grappa Stravecchia** kr. 88,-  
*Tenuta San Leonardo*

# Kaffe & te

## KAFFE / COFFEE

### **Americano** kr. 42,-

Espresso blandet op med vand. Mildere end espresso, men stadig med den karakteristiske kaffesmag

### **Espresso** kr. 42,-

En lille, stærk kaffe brygget under højt tryk

### **Caffé Latte** kr. 52,-

Espresso med meget varm mælk og et tyndt lag mælkeskum. Blød og mild

### **Cappuccino** kr. 52,-

Lige dele espresso, varm mælk og mælkeskum  
Mere skummet og fyldig end latte

### **Latte Macchiato** kr. 52,-

Varm mælk med mælkeskum, hvor espresso hældes i til sidst, så kaffen "mærker" mælken

### **Cortado** kr. 48,-

Espresso med en lille mængde varm mælk.  
Stærkere end en latte, men blødere end ren espresso

### **Iskaffe** kr. 68,-

*Iced coffee*

*Vi anvender økologiske kaffebønner*

*We use organic coffee beans*

## TE / TEA

### **Hotel Vejlefjords Urtete** kr. 42,-

Vores egen urtete med lakrids- og citrussmag  
*Lakridsrod, tørrede æblestykker, citrongræs,  
pebermynte og aroma*

*Licorice root, dried apple pieces, lemongrass,  
peppermint, and flavoring.*

### **Hotel Vejlefjords Tempeltræ-te** kr. 42,-

Vores egen tempeltræ-te, med en fyldig og sødlig smag.  
Bladene fra tempeltræet, også kaldt Ginkgo Biloba, er en af  
de grundlæggende ingredienser i hotellets hudplejeserie.

*Sort te, tempeltræ-blade, katostblomst, aroma*

*Black tea and Ginkgo Biloba leaves, Mallow flower, flavoring*

### **Chai Latte** kr. 52,-

Cremet sort te med krydderier, blandet med varm mælk  
og toppet med lidt skum

# Soft & sodavand

## **Soft fra Smagisk kr. 48,-**

**ØKO** Hyldeblomst, rabarber, hindbær eller solbær

*Organic soft drink. Elderflower, rhubarb, raspberry or blackcurrant*

## **ØKO Lemonaid lemonade kr. 50,-**

Lime, blodappelsin, ingefær eller passion

*Organic soft drink. Lime, blood orange, ginger or passion fruit*

## **Sodavand**

25 cl kr. 38,- | 50 cl kr. 62,-

*Soda*

## **Naturligt mineralvand fra Istidskilden kr. 50,-**

*med brus*

*Sparkling water*

# Snacks

## **Hyggebræt - nok til to eller til en let frokost** kr. 138,-

*Gordal-oliven, soltørrede tomater, cremet flødeost fra Barrit Mejeri, trøffel snackpølser fra Nr. Søby Slagteri, salte mandler, ekstra jomfru olivenolie, koldhævet focacciabrød*

*Hygge board. Enough for two or a light lunch*

*Gordal olives, sun-dried tomatoes, cream cheese, truffle cocktail sausages, salted almonds, extra virgin olive oil, slow-risen focaccia*

## **Det sprøde bræt** kr. 78,-

*Friterede hvedetortillas, spicy blanding af ristede nødder, sprøde tapioka chips og aioli*

*The Crispy Board. Fried wheat tortillas, a spicy mix of roasted nuts, crispy tapioca crackers, and aioli*