

A la carte menu

Frokost / Lunch

Hotel Vejlefjord stjerneskud kr. 238,-

Stegt og dampet fladfisk, serveret med briochebrød, varmrøget ørred fra Vejle Ådal, håndpillede rejer, økologisk ørredrogn og tomatiseret dressing
Fried and steamed flatfish served on brioche bread with hot-smoked trout, hand-peeled shrimps, organic trout roe, and a tomato-based dressing

Dagens sandwich kr. 168,-

Hjemmebagt sesam-briochebrød med urtepesto, fuldmåneost fra Thise Mejeri, soltørrede tomater og syltede borettane-løg

Tilkøb af Coppa fra Nr. Søby slagteri, kr. 35,-

Homemade sesame brioche bread with herbal pesto from the forest, "Fuldmåne" cheese, sun-dried tomatoes, and pickled Borettane onions
Add Coppa from Nr. Søby Butchery - DKK 35

Hotel Vejlefjord salat med burrata kr. 188,-

Fyldig sommersalat med forskellige tomater, burrata, brødcroustons og modnet balsamicoeddike
Rich summer salad with assorted tomatoes, burrata, croutons, and aged balsamic vinegar

Klassisk oksetatar kr. 248,-

Klassisk rørt tatar af dansk krogmodnet oksemørbrad fra Himmerland serveret med pommefrites og aioli
Classic hand-stirred beef tenderloin tartare served with French fries and aioli

Dansk krogmodnet oksemørbrad kr. 348,-

Krogmodnet oksemørbrad fra Himmerland med gulerodspure, sommergrønt, nye kartofler vendt i urter og whiskysauce
Tilkøb af bearnaisesauce kr. 50,-

*Danish dry-aged beef tenderloin with carrot purée, summer vegetables, new potatoes tossed in herbs and whisky sauce
Add Béarnaise sauce - DKK 50*

Dagens fisk kr. 298,-

Smørdampet hvid fisk med sommergrønt, nye kartofler vendt i urter og flødesauce med citron og kapers
Butter-steamed white fish with summer vegetables, new potatoes tossed in herbs and a creamy lemon and caper sauce

Fish and chips kr. 188,-

med sauce tatar
with tartar sauce

A la carte menu

Frokost / Lunch

Gnocchi med østershatte kr. 228,-

Hjemmelavet gnocchi med østershatte fra 'Det lille Økori',
ramsløgspesto, mandler, citron og rucola

*Homemade gnocchi with oyster mushrooms,
ramson pesto, almonds, lemon, and arugula*

Blomkålsfrikadeller kr. 188,-

Vegetariske blomkålsfrikadeller med koldhævet
focacciabrød, sommersalat, goma-marinade og urtedressing

*Vegetarian cauliflower meatballs with slow-risen focaccia bread,
summer salad, goma marinade, and herb dressing*

Ostebræt med danske oste kr. 148,-

Ostebræt med danske oste serveret
med hjemmelavet knækbrød og sylt

*Cheese board with danish cheeses served
with homemade crispbread and preserves*

Rabarber-/kokostærte og kaffe kr. 128,-

Rabarber-/kokostærte med hjemmelavet yoghurt-is

Rhubarb and toconut tart with homemade yogurt ice cream

A la carte menu

Aften / Dinner

Dansk krogmodnet oksemørbrad kr. 348,-

Krogmodnet oksemørbrad fra Himmerland
med gulerodspure og sommergrønt, nye kartofler
vendt i urter og whisky sauce

Tilkøb af bearnaise sauce kr. 50,-

*Dry-aged beef tenderloin with carrot purée, summer vegetables,
new potatoes tossed in herbs, and whisky sauce*

Add Béarnaise sauce - DKK 50,-

Dagens fisk kr. 298,-

Smørdampet hvid fisk med sommergrønt, nye kartofler
vendt i urter og flødesauce med citron og kapers

*Butter-steamed white fish with summer vegetables, new potatoes
tossed in herbs, and a creamy lemon and caper sauce*

Hotel Vejlefjord stjernesud kr. 238,-

Stegt og dampet fladfisk, serveret med briochebrød
varmrøget ørred fra Vejle Ådal, håndpillede rejer,
økologisk ørredrogn og tomatiseret dressing

*Fried and steamed flatfish served on brioche bread
with hot-smoked trout, hand-peeled shrimp,
organic trout roe, and a tomato-based dressing*

Gnocchi med østershatte kr. 228,-

Hjemmelavet gnocchi med østershatte fra 'Det lille Økori',
ramsløgspesto, mandler, citron og rucola

*Homemade gnocchi with oyster mushrooms,
ramson pesto, almonds, lemon, and arugula*

Ostebræt med danske oste kr. 148,-

Ostebræt med danske oste serveret med
hjemmelavet knækbrød og sylt

*Cheese board with Danish cheeses served
with homemade crispbread and preserves*

Tre-retters aftenmenu

Spørg venligst din tjener eller receptionen,
hvilke tre retter vi tilbyder på den aktuelle dag

*Three-Course Evening Menu. Please ask your waiter
or the reception which three dishes are offered today*

1 ret kr. 255,- | 2 retter kr. 340,- | 3 retter kr. 415,-

Snacks & Drikkevarer

SNACKS

Hyggebræt - nok til to eller til en let frokost

goudal oliven, soltørret tomater, cremet flødeost fra Barrit Mejeri, trøffel snackpølser fra Nr. Søby Slagteri, salte mandler, ekstra jomfru olivenolie, koldhævet focacciabrød

The cozy board. Enough for two or a light lunch

Goudal olives, sun-dried tomatoes, creme cheese, truffle snack sausages, salted almonds, extra virgin olive oil, slow-risen focaccia bread

kr. 138,-

Det sprøde bræt

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 chips, and aioli

kr. 78,-

SAFT OG SODAVAND / LIMONADE & SODA

Saft fra Smagisk kr. 48,-

ØKO Hyldeblomst, rabarber, solbær eller hindbær

Organic lemonade. Elderflower, rhubarb, blackcurrant, or raspberry

ØKO Lemonade fra Lemonaid kr. 50,-

Lime, blodappelsin eller passion

Organic lemonade. Lime, blood orange or passion

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

Soda

Mineralvand m. brus, fra Istidskilden kr. 50,-

Naturligt mineralvand med brus

Sparkling natural mineral water

Husets Vine / House wines

ØKO Vino Bianco, Tesoro, Italien

*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 Momento Rosé, Spanien

*Frisk, frugtig og sprød med noter af jordbær,
hindbær og granatæbler.*

*Fresh, fruity and crisp with notes of strawberries,
raspberries, and pomegranate.*

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

ØKO Vino Rosso, Tesoro, Italien

*Blød, rund og med en krydret toner
samt toner af kirsebær og hindbær.*

*Soft, rounded, with a spicy note and hints
of cherry and raspberry.*

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

Øl / Beer

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

1664 Blanc 0,5% 33 cl kr. 50,-

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

ØKO Don't Worry IPA 0,5%

Svaneke Bryghus 33 cl kr. 50,-

Organic, danish-produced beer

ØKO Don't Worry Brown Ale 0,5%

Svaneke Bryghus 33 cl kr. 50,-

Organic, danish-produced beer

ØKO Fynsk Fri Hyldeblomst 0,5% 33 cl kr. 50,-

Organic, danish-produced beer with elderflower

Ebeltoft Gårdbryggeri Øl 33 cl kr. 69,-

Flere varianter, spørg tjener for udvalg.

Danish-produced beer.

Several varieties - ask your waiter for the selection

Øl / Beer

FADØL / DRAFT BEER

Carlsberg Pilsner 25 cl kr. 48,- | 50 cl kr. 75,-

Tuborg Classic 25 cl kr. 48,- | 50 cl kr. 75,-

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

Brooklyn Pulp Art 40 cl kr. 69,-

Grimbergen Double Ambrée 33 cl kr. 69,-

Jacobsen Brown Ale 40 cl kr. 75,-

Kaffe & te

KAFFE / COFFEE

Alm. kaffe kr. 42,-

Filter coffee

Espresso kr. 42,-

Caffé Latte kr. 52,-

Cappuccino kr. 52,-

Latte Macchiato kr. 52,-

Cortado kr. 48,-

Chai Latte kr. 48,-

Iskaffe kr. 62,-

Iced coffee

Vi anvender økologiske kaffebønner

We use organic coffee beans

TE / TEA

Hotel Vejlefjords Urtete kr. 40,-

Herbs and licorice

Hotel Vejlefjords Tempeltræ-te kr. 40,-

Black tea and Ginkgo Biloba leaves

VARME COCKTAILS / WARM COCKTAILS

Irsk Kaffe kr. 118,-

Kaffe, Jameson Whisky og brun farin

Irish Coffee. Coffee, Jameson whiskey, and brown sugar

Fransk Kaffe kr. 118,-

Kaffe, Cointreau og brun farin

French Coffee. Coffee, Cointreau and brown sugar

La Mumba kr. 108,-

Varm chokolade og cognac

Warm chocolate and cognac