



À la carte

À la carte - frokost

Lunch

Hotel Vejlefjord stjerneskud kr. 248,-

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 dressing.

Confiteret kylling i brioche kr. 178,-

Brioche med confiteret kylling, rød spidskål, figer, ristede valnødder, solsikkekerner, granatæblekerner og frisk ost
Brioche with confit chicken, red pointed cabbage, figs, roasted walnuts, sunflower seeds, pomegranate seeds and fresh cheese.

Tre slags beder kr. 198,-

En symfoni af rødbeder med ristede hasselnødder, kefir-fløde og urter fra Det lille Økori, æble-vinaigrette
A symphony of beets with roasted hazelnuts, kefir cream, and herbs from a local micro farm. Apple vinaigrette.

Rørt tartar kr. 248,-

Rørt tartar med Vejlefjords tartar-sauce, hakkede urter, skalotteløg og jordskokkechips. Pommes frites og aioli
Beef tartare with Vejlefjord tartare sauce, chopped herbs, shallots, and Jerusalem artichoke chips. Served with french fries and aioli.

Tournedos af okse kr. 348,-

Oksetournedos med jordskokkepuré, bagte jordskokker samt cremet svampesauce med urter og pommes frites

Tilkøb af bearnaisesauce kr. 50,-

Beef tournedos with Jerusalem artichoke purée, baked Jerusalem artichokes, and creamy mushroom sauce with herbs.

Served with french fries. Add Béarnaise sauce - DKK 50,-

Dagens fisk kr. 308,-

Smørbagt hvid fisk efter sæson, kompot på gulerod og havtorn, bagte rodfrugter og jomfruhummerbisque.

Hertil stegte kartofler

Butter-baked fish of the day with carrot and sea buckthorn compote, baked root vegetables, and langoustine bisque.

Served with fried potatoes.

Bagt butternut squash kr. 228,-

Bagte rodfrugter, syrnede mandelmælk, røgede mandler, syltet tranebær og friteret sprød grønkål

Baked root vegetables with fermented almond milk, smoked almonds, pickled cranberries, and crispy fried kale.

À la carte - frokost

Lunch

Ostebræt med danske oste kr. 148,-

*Ostebræt med danske oste serveret med
hjemmelavet knækbrød og sylt*

*A selection of Danish cheeses served
with homemade crispbread and preserves.*

Lun æblecrumble m. yoghurt-is kr. 128,-

Æblecrumble, ristede hasselnødder, og vaniljeyoghurt-is.

Serveret med kaffe/te

*Warm apple crumble with roasted hazelnuts
and vanilla yogurt ice cream. Served with coffee or tea.*

À la carte - aften

Dinner

Tournedos af okse kr. 348,-

Oksetournedos med jordskokkepuré, bagte jordskokker
samt cremet svampesauce med urter og pommes frites

Tilkøb af bearnaisesauce kr. 50,-

*Beef tournedos with Jerusalem artichoke purée, baked Jerusalem
artichokes, and creamy mushroom sauce with herbs. Served with
french fries. Add Béarnaise sauce - DKK 50,-*

Dagens fisk kr. 308,-

Smørbagt hvid fisk efter sæson, kompot på gulero og havtorn,
bagte rodfrugter og jomfruhummerbisque

Hertil stegte kartofler

*Butter-baked fish of the day with carrot and sea buckthorn compote,
baked root vegetables, and langoustine bisque.*

Served with fried potatoes.

Hotel Vejlefjord stjerneskud kr. 248,-

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 dressing.*

Bagt butternut squash kr. 228,-

Bagte rodfrugter, syrnede mandelmælk, røgede mandler,
syltet tranebær og friteret sprød grønkål

*Baked root vegetables with fermented almond milk, smoked
almonds, pickled cranberries, and crispy fried kale.*

Ostebræt med danske oste kr. 148,-

Ostebræt med danske oste serveret
med hjemmelavet knækbrød og sylt

*A selection of 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
for today's three-course menu selections.*

1 ret 1 course kr. 255,- | 2 retter 2 courses kr. 340,-

3 retter 3 courses kr. 415,-

Snacks & Drikkevarer

SNACKS

Hyggebræt - nok til to eller til en let frokost

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

Hygge board. Enough for two or a light lunch

Gordal 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 & SODAVAND / SOFT DRINKS & SODA

Saft fra Smagisk kr. 48,-

ØKO *Hyldeblomst, rabarber, solbær eller hindbær*

Organic. Elderflower, rhubarb, blackcurrant, or raspberry

ØKO Lemonade fra Lemonaid kr. 50,-

Lime, blodappelsin, ingefær eller passion

Organic. Lime, blood orange, ginger or passion fruit

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

Soda

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

Mineralvand med brus

Sparkling mineral water

Husets vine

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 toner af kirsebær og hindbær.
Soft, rounded, with notes of cherry and raspberry.*

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



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

Ebeltoft Gårdbryggeri Øl 33 cl kr. 69,-

*Flere varianter, spørg tjener for udvalg.
Danish-produced beer.
Several varieties - ask your waiter for the 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

Ørbæk Fynsk Fri 0,5% 33 cl kr. 50,-

FADØL / DRAFT BEER

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

ØKO Tuborg Classic 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,-

Grimbergen Double Ambrée 33 cl kr. 69,-

Jacobsen Brown Ale 40 cl kr. 75,-

Mikkeller 40 cl kr. 88,-

Varme cocktails

Irish Coffee kr. 118,-

En klassisk irish der varmer godt

Irsk whisky, friskbrygget kaffe, puddersukker og flødeskum

Coffee, Jameson whiskey, brown sugar and cream

French Coffee kr. 118,-

Meget lig den klassiske Irish, men med appelsin

Kaffe, Cointreau og brun farin

Coffee, Cointreau and brown sugar

Lumumba kr. 108,-

En gammel fransk klassiker.

Egner sig perfekt til de kolde vinterdage

Varm chokolade og cognac

Hot chocolate and cognac

Mexican Coffee kr. 128,-

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

Mørk chokolade, tequila og Kahlúa

Dark chocolate, tequila, and Kahlúa

Vi anvender økologiske kaffebønner

We use organic coffee beans

Kaffe & te

KAFFE / COFFEE

Americano kr. 42,-

Espresso blandet op med vand.

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

TE / TEA

Hotel Vejlefjords Urtete kr. 40,-

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. 40,-

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.