HOTEL VEJLEFJORD

À la carte

Á la carte - frokost

Lunch

Hotel Vejlefjord stjerneskud **kr. 258,-**

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

Fried and steamed flatfish served on pan-fried brioche and rye bread with locally sourced hot-smoked trout and organic trout roe, hand-peeled shrimps and tomato dressing

Stegt kylling i focaccia **kr. 178,-**

Sandwich på focaccia med stegt kyllingeoverlår, karrydressing peberbacon fra Nr. Søby Slagteren, hjertesalat og semidried tomater

Focaccia Sandwich - fried chicken thigh, curried dressing, locally sourced peppered bacon, baby gem lettuce and semi dried tomatos

Rødkålssalat med appelsin, nødder og gedeost **kr. 178,-**

Rødkål, appelsin, ristede valnødder, figner, gedeost fra Tebstrupgård. Balsamico og appelsinmarinade.
Tilkøb confiteret and kr. 32 ,-

Red cabbage, orange, toasted walnuts, figs, goat's cheese, balsamic vinegar and orange marinade. Add confit duck kr. 32,-

Rørt oksetatar **kr. 248,-**

Rørt tatar med Vejlefjords tatar-sauce, hakkede urter, skalotteløg, jordskokkechips og Karl Johan mayonnaise
Serveret med Pommes frites og aioli

Beef tartare, Vejlefjord tartare sauce, chopped herbs, shallots, and Jerusalem artichoke crisps and porcini mayonnaise.
Served with french fries and aioli

Unik økologisk dansk Rib Eye **kr. 348,-**

Serveret med bagte jordskokker, jordskokkepuré, svampesauce med cognac, pommes frites og Karl Johan mayonnaise

Unique organic danish Rib Eye. Served with roasted Jerusalem artichokes, Jerusalem artichoke purée, mushroom sauce with cognac, French fries and porcini mayonnaise

Smørbagt hvid fisk **kr. 308,-**

Smørbagt hvid fisk, sæsonens bagte rodfrugter, jomfruhummer beurre blanc, urtesalat og kartofler vendt med smør og urter

Butter-Poached White Fish, seasonal roasted root vegetables, langoustine beurre blanc, herb salad and potatoes tossed in butter and herbs.

30-60% økologi

Green Key

Via QR-koden kan du læse vores råvaremanifest. Manifestet sætter retning for de valg, vi træffer i køkkenet. Her indgår blandt andet råvarernes oprindelse, sæson, dyrevelfærd og økologi i vores overvejelser.

Á la carte – frokost

Lunch

Kartoffelgratin med søde kartofler **kr. 228,-**

Serveret med butter bean-puré, sauterede svampe og kål, cremet hokkaidosauce fyldt med butter beans, urtesalat

Sweet potato gratin, butter bean purée, sautéed mushrooms and cabbage, creamy Hokkaido pumpkin sauce with butter beans and herb salad

4 økologiske oste fra Arla Unika **kr. 148,-**

Danske oste serveret med hjemmelavet knækbrød og sylt

Four organic artisanal cheeses from Arla Unika Served with preserves and crispbread

Gammeldags æblekage **kr. 128,-**

Gammeldags æblekage med makroner og letpisket flødeskum Serveret med kaffe/te

Traditional Danish apple trifle with macaroons and whipped cream. Servet with coffee/tea

Á la carte – aften

Dinner

Unik økologisk dansk Rib Eye **kr. 348,-**

Serveret med bagte jordskokker, jordskokkepuré , svampesauce med cognac, pommes frites og Karl Johan mayonnaise

Served with roasted Jerusalem artichokes, Jerusalem artichoke purée, mushroom sauce with cognac, French fries and porcini mayonnaise

Smørbagt hvid fisk **kr. 308,-**

Smørbagt hvid fisk, sæsonens bagte rodfrugter, jomfruhummer beurre blanc, urtesalat og kartofler vendt med smør og urter

Butter-Poached White Fish, seasonal roasted root vegetables, langoustine beurre blanc, herb salad and potatoes tossed in butter and herbs

Hotel Vejlefjord stjerneskud **kr. 258,-**

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

Fried and steamed flatfish served on pan-fried brioche and rye bread with locally sourced hot-smoked trout and organic trout roe, hand-peeled shrimps and tomato dressing

Kartoffelgratin med søde kartofler **kr. 228,-**

Serveret med butter bean-puré, sauterede svampe og kål, cremet hokkaidosauce fyldt med butter beans, urtesalat

Sweet potato gratin, butter bean purée, sautéed mushrooms and cabbage, creamy Hokkaido pumpkin sauce with butter beans and herb salad

4 økologiske oste fra Arla Unika **kr. 148,-**

Danske oste serveret med hjemmelavet knækbrød og sylt

Four organic artisanal cheeses from Arla Unika Served with preserves and crispbread

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, røgede mandler, spicy flødeost fra Barrit mejeri, rodfrugtchips, trøffelpølse fra Nørre Søby Slagteren og focacciabrød

Hygge Sharing Board - Gordal olives, smoked almonds and locally sourced spicy cream cheese. Served with root vegetable crisps, locally sourced truffle salami and fresh focaccia

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 **Craft Lemonade By Tuxen** **kr. 50,-**

Passionsfrugt, Lemon Lime, eller Rabarber.

Organic. Passion Fruit Paradise, Lemon Lime Sunshine or Rhubarb Heaven

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

Soda

Kildevand m. brus, Bornholm Kildevand **kr. 50,-**

Mineralvand med brus

Sparkling mineral water

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. 388,-**

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. 388,-**

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

Øl

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 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

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

Øl

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,-

Mikkeller 40 cl kr. 88,-

Grimbergen Double 33 cl kr. 69,-

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 Kahlua

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