



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 focaccia kr. 178,-

Sandwich på focaccia, confiteret kyllingelår, karrydressing peberbacon, hjertesalat og syltede perleløg

Focaccia Sandwich - Confit chicken thigh, curried dressing, peppered bacon, baby gem lettuce and pickled pearl onions

Salat Nicoise a la Vejlefjord kr. 198,-

Varmrøget ørred fra Vejle Ådal, oliven, kartofler, bønner, sprød salat og løgringe

Salad Nicoise "Vejlefjord Style" - hot-smoked trout, olives, potatoes, green beans, crisp seasonal greens, and onion rings

Rørt tartar kr. 248,-

Rørt tartar med Vejlefjords tartar-sauce, hakkede urter, skalotteløg og jordskokkechips. Pommes frites og aioli

Beef tartare - Vejlefjord tartare sauce, chopped herbs, shallots, and Jerusalem artichoke chips. Served with french fries and aioli

Bøf af oksemørbrad kr. 348,-

Bøf af oksemørbrad, selleripuré, saltbagt selleri, syltet selleri, rødvinsglace, pommes frites og bearnaisemayo

Beef Tenderloin - celery purée, celeriac, and pickled celery. Served with red wine reduction, crispy fries, and Béarnaise mayo

Smørbagt hvid fisk kr. 308,-

Smørbagt hvid fisk, tomatrelish, gulerod marineret i gulerodsjuice, syltet fennikel, små ristede kartofler og Sauce Beurre Blanc

Butter-Poached White Fish - Tomato relish, carrots marinated in fresh carrot juice, and pickled fennel. Served with roasted new potatoes and Sauce Beurre Blanc

Perlebygotto m. flødesauce kr. 228,-

Perlebygotto, vesterhavssost, jordskokkechips og flødesauce med urter, brunoise af gulerod, selleri og skalotteløg

Orzotto - Pearl Barley "Risotto" in a creamy herb sauce, carrot brunoise, celery, and shallots. Served with Jerusalem artichoke crisps and North Sea Cheese

À la carte - frokost

Lunch

3 slags ost fra Arla Unika kr. 148,-

Danske oste serveret med hjemmelavet knækbrød og sylt

Three types of artisanal cheeses from Arla Unika,

served with preserves and crispbread

Gateau Marcel kr. 128,-

Broken gel på mørke bær og krokant på nødder

Serveret med kaffe/te

*Rich chocolate mousse cake with a dark berry broken gel
and nut brittle. Served with coffee or tea*

À la carte - aften

Dinner

Bøf af oksemørbrad kr. 348,-

Bøf af oksemørbrad, selleripuré, saltbagt selleri, syltet selleri, rødvinsglace, pommes frites og bearnaisemayo

Beef Tenderloin - Celery purée, celeriac, and pickled celery. Served with red wine reduction, crispy fries, and Béarnaise mayo

Smørbagt hvid fisk kr. 308,-

Smørbagt hvid fisk, tomatrelish, gulerod marineret i gulerodsjuice, syltet fennikel, små ristede kartofler

og Sauce Beurre Blanc

Butter-Poached White Fish - Tomato relish, carrots marinated in fresh carrot juice, and pickled fennel. Served with roasted new potatoes and Sauce Beurre Blanc

Hotel Vejlefjord stjernesud 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

Perlebygotto m. flødesauce kr. 228,-

Perlebygotto, vesterhavssost, jordskokkechips og flødesauce med urter, brunoise af gulerod, selleri og skalotteløg

Orzotto - Pearl Barley "Risotto" in a creamy herb sauce, carrot brunoise, celery, and shallots. Served with Jerusalem artichoke crisps and North Sea Cheese

3 slags ost fra Arla Unika kr. 148,-

Danske oste serveret med hjemmelavet knækbrød og sylt

Three types of 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

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,-



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,-

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,-

1883 Carlsberg 25 cl kr. 48,- | 50 cl kr. 78,-

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