



À la carte

À la carte - frokost

Lunch

Hotel Vejlefjord stjerneskud kr. 258,-

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

Fried and steamed flatfish served on brioche with locally sourced hot-smoked trout and organic trout roe. Hand-peeled shrimps, and tomato dressing

Confiteret kylling i focaccia kr. 178,-

Sandwich på focaccia, confiteret kyllingelår, karrydressing peberbacon fra Nr. Søby Slagteren, hjertesalat og semidried tomater

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

Vejlefjords Cæsarsalat kr. 178,-

Salater fra "Det lille Økori", peberbacon fra Nr. Søby Slagteren, parmasan, dressing og crutons. Tilkøb confiteret kylling kr. 32,-

Locally sourced salads, locally sourced pepper bacon, parmesan, dressing, and croutons. Add confit chicken for kr. 32,-

Rørt oksetartar kr. 248,-

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

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

Økologisk dansk Rib Eye kr. 348,-

Serveret med gulerodspuré, blancherede carotter, grillede forårsløg, kryddersmør, pommes frites og bearnaisemayonnaise
Carrot purée, blanched carrots, grilled spring onions, herb butter, French fries, and Béarnaise mayo

Smørbagt hvid fisk kr. 308,-

Smørbagt hvid fisk, ærter française, ærteolie, Sauce Beurre Blanc, urtesalat og nye danske kartofler
Butter-Poached White Fish, peas à la française, pea oil, Sauce Beurre Blanc and herb salad. Served with new danish potatoes

Grillet spidskål m. sauce af Havgus kr. 228,-

Grillet spidskål, broccoliasparges, salat med urter, ristede nye kartofler, saltet citron og ristede boghvedekerner
Grilled pointed cabbage, broccolini, herb salad, roasted new potatoes, "Havgus" cheese sauce, salted lemon, and toasted buckwheat kernels

4 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

À la carte - frokost

Lunch

Lun rabarbertærte kr. 128,-

Lun rabarbertærte med kokos.

Hertil frisk yoghurt-is. Serveret med kaffe/te

Warm rhubarb tart with coconut and fresh yogurt ice cream.

Served with coffee/tea

À la carte - aften

Dinner

Økologisk dansk Rib Eye kr. 348,-

Serveret med gulerodspurê, blancherede carotter, grillede forårsløg, kryddersmør, pommes frites og bearnaisemayonnaise
Carrot purée, blanched carrots, grilled spring onions, herb butter, french fries, and Béarnaise mayo

Smørbagt hvid fisk kr. 308,-

Smørbagt hvid fisk, ærter française, ærteolie, Sauce Beurre Blanc, urtesalat og nye danske kartofler
Butter-Poached White Fish, peas à la française, pea oil, Sauce Beurre Blanc and herb salat. Served with new danish potatoes

Hotel Vejlefjord stjernesked kr. 258,-

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

Grillet spidskål m. sauce af Havgus kr. 228,-

Grillet spidskål, broccoliasparges, salat med urter, ristede nye kartofler, saltet citron og ristede boghvedekerner
Grilled pointed cabbage, broccolini, herb salad, roasted new potatoes, "Havgus" cheese sauce, salted lemon, and toasted buckwheat kernels

4 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,-

Lun rabarbertærte kr. 128,-

Lun rabarbertærte med kokos. Hertil frisk yoghurt-is.
Serveret med kaffe/te
Warm rhubarb tart with coconut and fresh yogurt ice cream. Served with coffee/tea

Snacks & Drikkevarer

SNACKS

Hyggebræt - nok til to eller til en let frokost

Gordal oliven, røgede mandler, spicy flødeost fra Barrit mejeri, rodfrugtchips, trøffelbølse 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. 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

We wish you a wonderful experience and great enjoyment



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:

*Ferskenylden 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,-

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,-

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