

À la carte menu

Sandwich m. røget kylling kr. 168,- *

Koldhævet bolle med røget kylling fra Hopballe Mølle, flødeostecreme fra Barit Mejeri, umami-syltede gulerødder og sprød salat.

Fettuccine med cremede svampe kr. 228,-*

Frisk fettuccine pasta i cremet østerhatte fra "Det lille Økori" & kry fra Arla Unika.

Hotel Vejlefjord salat med hokkaido kr. 188,-*

Efterårssalat med bagt hokkaido, burrata, græskarkerner, græskarolie, sprøde croutons og syltede hokkaido.

Rørt oksetatar kr. 238,-*

Klassisk rørt tatar a la Vejlefjord af oksemørbrad med tyttebær, kartoffelchips og urter. Serveres med pommies frites og aioli.

Dagens søde anretning kr. 118,-*

Inkl. valgfri kaffe/the.
Kan bestilles mellem 11.30 og 17.00

Dansk jersey oksemørbrad kr. 348,-

Efterårsgrønt, pebersauce og pommies frites
Bearnaisesauce kan tilkøbes til 50,-

Dagens fisk kr. 298,-

Fisk med beurre blanc, gulerødder og gule beder.
Ristede kartofler apart.

Ostebræt med danske oste kr. 148,-

Serveret med hjemmelavet knækbrød og sylt.

Hotel Vejlefjord stjernesud kr. 228,-

Stegt og dampet fladfisk, serveret på briochebrød med varmrøget laks, håndpillede rejer, økologisk ørredrogn og tomatiseret dressing.

Tre-retters aftenmenu

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

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

*Serveres kun til frokost

Snacks & Drikkevarer

Hyggebræt - nok til to eller til en let frokost

Trøffelpesto fra Nr. Søby, Gordal piquante oliven,
Kalamata oliven fra Nicosia, sprøde rugchips,
haydari dip med grillet peberfrugt og
ristede saltmandler.
kr.. 138,-

Det sprøde bræt

Friterede hvedetortillas, spicy blanding af ristede nødder,
sprøde tapioka chips og aioli.
kr. 78,-

SAFT OG SODAVAND

Saft fra Bryghuset Møn kr. 45,-

ØKO Hyldeblomst, rabarber eller solbær
Koldpresset æble (ikke øko)

ØKO **Lemonaid lemonade** kr. 50,-

Lime, blodappelsin eller passion

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

Istidskilden naturligt mineralvand m. brus
kr. 50,-

HUSETS VINE

ØKO Chardonnay, Gocce, Italien

God fedme og friskhed, nuancer af grønne
æbler, ferskner, basilikum og mandler.
Glas kr. 88,- | Flaske kr. 358,-

ØKO Momento Rosé, Spanien

Frisk, frugtig og sprød med noter af
jordbær, hindbær og granatæbler.
Glas kr. 88,- | Flaske kr. 358,-

ØKO Rødvin Nero D'Avola, Gocce, Italien

Vinen byder på en tæt frugt af røde stenfrugter, bløde
tanniner og poleret karakter.
Glas kr. 88,- | Flaske kr. 358,-



HOTEL VEJLEFJORD ØL

Saugman Bryg:

*Mørkerød ale med det bedste af to verdener
nemlig kraftig humle og en ristet sødme*

Fjorddyp IPA:

*Gammeldags britisk øl til kendere med hang til bitterhed
og stor humleduft*

Kys-mig-straks Bryg:

*Ferskengylden Pale Ale med blød maltet smag
og fyldig bitterfrisk afrunding*

1920:

*Frisk og forførende frokostøl med et strejf af
hyldeblomst og blomstret aroma-humle*

50 cl flaske kr. 92,-

FLASKE ØL

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,-

ØKO Don't Worry Brown Ale 0,5%

Svaneke Bryghus 33 cl kr. 50,-

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

Ebeltoft Gårdbryggeri Øl 33 cl kr. 69,-

Flere varianter, spørg tjener for udvalg.

FADØL

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 & The

KAFFE

Alm. kaffe *kr. 42,-*

Espresso *kr. 42,-*

Caffé Latte *kr. 52,-*

Cappuccino *kr. 52,-*

Latte Macchiato *kr. 52,-*

Cortado *kr. 48,-*

Chai Latte *kr. 48,-*

Iskaffe *kr. 62,-*

Vi anvender økologiske kaffebønner

THE

Hotel Vejlefjords Urtethe *kr. 40,-*

H.C. Andersens The-blanding *kr. 40,-*

Luksus Earl Grey *kr. 40,-*

The-blandingerne er fairtrade og økologisk

VARME COCKTAILS

Irsk Kaffe *kr. 108,-*

Kaffe, Jameson Whisky og brun farin

Fransk Kaffe *kr. 118,-*

Kaffe, Cointreau og brun farin

La Mumba *kr. 108,-*

Varm chokolade og Cognac