



Barkort

Cocktails

Gin Hass kr. 118,-

Sødmefuld og frugtig

Walcher øko gin, mango og lemonsodavand

Walcher organic gin, mango, and lemon soda

Aperol Spritz kr. 118,-

Klassisk Italiensk spritz

Aperol og mousserende vin

Aperol and sparkling wine

Dark 'n' Stormy kr. 118,-

Frisk ingefærkrydret cocktail

Gingerbeer, Papagayo øko rom og friskpresset lime

Ginger beer, Papagayo organic rum, and freshly squeezed lime

Piña Colada kr. 118,-

Sød, cremet og tropisk, med rig kokosnødde-smag og let syrlig ananassmag.

Hvid rom, kokossirup, ananasjuice, fløde

White rum, coconut syrup, pineapple juice, cream

Bramble kr. 118,-

Frisk og sødmefuld gincocktail

Walcher øko gin med brombær og citron

Walcher organic gin with blackberries and lemon

Gin & Tonic

Frit valg på vores luksus gin-hylde.

Tag fat i bartenderen for at høre mere om de forskellige, spændende ginner.

Choose any premium gin from from our curated selection.

Ask the bartender to learn more about our varied and exciting gins.

2 cl kr. 108,- | 4 cl 148,- | 6 cl kr. 178,-

Smag for eksempel hotellets 125 års jubilæumsgin med noter af jordbær fra friland samt szechuan peber.

Ginnen er udviklet af hotellets dygtige bar- og køkkenhold med ingredienser sanket lokalt.

For example, taste the hotel's 125th anniversary gin with notes of wild strawberries and Sichuan pepper.

The gin has been crafted in-house by our chefs and bar team using locally sourced ingredients.

Craft Cocktails

Rosemary Tom Collins kr. 128,-

Rosmarin tilsætter den ikoniske gincocktail
fra før forbudstiden, lidt syre.

*Walcher øko gin, friskpresset citron,
rørsukker og danskvand, rosmarin*

*Walcher organic gin, freshly squeezed lemon,
cane sugar, sparkling water, rosemary*

Cosmopolitan kr. 128,-

Sødme, syrlighed og en mild bitterhed
fra tranebærrene, afrundet med citrusnoter.
*Purity øko vodka, Cointreau, friskpresset lime,
tranebærjuice og rørsukker*

*Purity organic vodka, Cointreau, freshly squeezed
lime, cranberry juice, and cane sugar*

Whisky Sour kr. 128,-

Den perfekte balance mellem friskt, surt og sødt
*Makers Mark Bourbon, friskpresset citron,
æggehvider og rørsukker*

*Maker's Mark Bourbon, freshly squeezed lemon,
egg whites, and cane sugar*

Old Fashion kr. 128,-

En af de ældste cocktails der findes
Bourbon, rørsukker, Angostura bitter

Bourbon, cane sugar, Angostura bitters

Mojito kr. 128,-

Utrolig forfriskende, let sødlig og med skarp
og kølende smagsindtryk fra mynte og lime
*Papagayo øko rom, mynte, lime, rørsukker,
hyldeblomst og danskvand*

*Papagayo organic rum, mint, lime, cane sugar,
elderflower, and sparkling water*

Espressotini kr. 128,-

En lækker after-dinner-drink
Purity øko vodka, kaffelikør, espresso, karamelsirup
Purity organic vodka, coffee liqueur, espresso, caramel syrup

Vejlebjerg Specials

Hyldeblomst Cocktail kr. 128,-

Vejlebjergs friske hyldeblomst gin-cocktail
toppet med mousserende vin

*Hyldeblomstlikør, Walcher øko gin, rørsukkersirup
hyldeblomstsirup, cava og friskpresset citron*

Vejlebjerg's fresh elderflower gin cocktail topped with sparkling wine

*Elderflower liqueur, Walcher organic gin, raw sugar syrup,
elderflower syrup, cava and freshly squeezed lemon*

Limoncello Sunset kr. 128,-

Frugtig appelsin og citron cocktail med et strejf
af let, frisk bitterhed

*Limoncello, friskpresset citron, appelsinjuice,
Triple Sec og Campari*

*Fruity orange and lemon cocktail with hint of light,
refreshing bitterness*

*Limoncello, freshly squeezed lemon, orange juice,
Triple Sec, and Campari*

Passion Martini kr. 128,-

Vores videreudvikling af en pornstar martini

*Purity øko vodka, vaniljesirup, passionsfrugtsirup,
cava og friskpresset citron*

Our refined take on the Pornstar Martini

*Purity organic vodka, vanilla syrup, passionfruit syrup,
cava and freshly squeezed lemon*

Devils Kiss kr. 138,-

Jordbær og lakrids der smager af slik, men skal
nydes med omtanke

*Absint, Purity øko vodka, ananasjuice, friskpresset lime,
grenadine og jordbærsirup*

*Strawberry and liquorice with the taste of candy
– but to be enjoyed with care.*

*Absinthe, Purity organic vodka, pineapple juice, freshly
squeezed lime, grenadine, and strawberry syrup*

Vejlebjerg Specials

Passion Peach Punch kr. 128,-

Sød, forfriskende og tropisk. Med et let krydret finish
hvor den spiced rum virkelig kommer til sin ret
Fersken, passion, spiced rum, lime og dansk vand

*Sweet, refreshing, and tropical, with a lightly spiced finish
where the spiced rum truly shines.*

Peach, passionfruit, spiced rum, lime, and sparkling water

Vejlebjergs Negroni kr. 128,-

Oprindeligt fra 1920'erne. Efter et betagende møde
med en espresso orange gin, får du her en blød
smagsoplevelse med noter af citrus.

*Espresso orange gin, Campari, vermouth rouge
samt appelsinskal*

*Originally from the 1920s. After a captivating twist with espresso
orange gin, our version offers a smooth and refined
flavour with notes of citrus.*

Espresso orange gin, Campari, red vermouth, and orange peel

Mocktails

Virgin Piña Colada kr. 98,-

Ananasjuice, kokossirup og fløde

Pineapple juice, coconut syrup, and cream

Virgin Mojito kr. 108,-

Lime, sukker, mynte, hyldeblomst og ingefær

Lime, sugar, mint, elderflower, and ginger

Mango Madness kr. 108,-

En Gin Hass i jomfrudgave

Lemon soda, friskpresset lime, mangosirup og ingefær

A "virgin" take on the classic Gin Hass.

Lemon soda, freshly squeezed lime, mango syrup, and ginger

Peach Dream kr. 98,-

Mixet ud fra vores tidligere fersken margarita.

Fersken og appelsin

Peach with a subtl of orange finish

Not So Bramble kr. 98,-

Lækker og smagfuld mocktail

Friskpresset citron, rørsukker, brombærsirup og danskvand

A delicious fruity and refreshing mocktail.

*Freshly squeezed lemon, raw cane sugar, blackberry syrup,
and sparkling water*

Spørg bartenderen, hvis du har specielle ønsker.

Please ask the bartender if you have any special requests.

Varme cocktails

Irish Coffee kr. 118,-

En klassisk irish der varmer godt

Irsk whisky, friskbrygget kaffe, puddersukker og flødeskum

Irish Coffee. Coffee, Jameson whiskey, and brown sugar

French Coffee kr. 118,-

Meget lig den klassiske Irish, men med appelsin

Kaffe, Cointreau og brun farin

French Coffee. Coffee, Cointreau and brown sugar

Lumumba kr. 108,-

En gammel fransk klassiker. Egner sig perfekt

til de kolde vinterdage

Varm chokolade og cognac

Warm 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

Vin / Wine

ØKO Vino Bianco, Tesoro, Italien

*Frisk og sprød med en fin balance mellem
frugt og let mineralitet*

*Crisp and refreshing with a blend of fruitiness
and gentle mineral tones.*

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 hints 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 with the best of both worlds – powerful hops and roasted sweetness.

Fjorddyp IPA: Gammeldags britisk øl til kendere med hang til bitterhed og stor humleduft

Old-fashioned British 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 flavour and a full, bitter-fresh finish.

1920: Frisk og forførende frokostøl med et strejf af hyldeblomst og blomstret aroma-humle

A fresh and enticing lunchtime beer with a hint of elderflower and floral aroma hops.

50 cl flaske bottle kr. 92,-

FADØL / DRAFT

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 Ambré 33 cl kr. 69,-

Jacobsen Brown Ale 40 cl kr. 75,-

Mikkeller 40 cl kr. 88,-



FLASKEØL / BOTTLED BEER

Ebeltoft Gårdbryggeri Øl 33 cl. kr. 69,-

Flere varianter, spørg tjener for udval.

Several varieties, ask the waiter for today's 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,-

Avec

COGNAC

Francois Voyer VS kr. 58,-
Grande Champagne 1. cru

Francois Voyer Napoleon kr. 128,-
Grande Champagne

Chateau Fontpinot XO kr. 148,-
Grande Champagne 1. cru

ARMAGNAC

Vintage Armagnac kr. 148,-
Bas Armagnac Castarede

ROM

Rum Malecon 1992 kr. 178,-

Terra Verde XO kr. 88,-
Den Dominikanske Republik

Malteco 10 år kr. 88,-
Guatemala

Dictador Libreto rum 2005 kr. 168,-
Colombia

WHISKY

Talisker 10 års kr. 78,-
Isle of Skye, Skotland - Single malt

Oban 14 års kr. 78,-
Highland, Skotland - Single malt

Lagavulin 16 års kr. 88,-
Islay, Skotland - Single malt

Highland Park 12 års kr. 78,-
Highland - Single malt

Nimbus kr. 88,-
Stratus, Trollden, Danmark - Single malt
Stratus Peated, Trollden, Danmark - Single malt

GRAPPA

Grappa Di San Leonardo kr. 78,-
Tenuta San Leonardo

Grappa Stravecchia kr. 88,-
Tenuta San Leonardo

Kaffe & te

KAFFE / COFFEE

Americano kr. 42,-

Espresso blandet op med vand. Mildere end espresso, men stadig med den karakteristiske kaffesmag.

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

Vi anvender økologiske kaffebønner

We use organic coffee beans

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.

Soft & sodavand

Soft fra Smagisk kr. 48,-

ØKO Hyldeblomst, rabarber, hindbær eller solbær

Organic soft drink. Elderflower, rhubarb, raspberry or blackcurrant

ØKO Lemonaid lemonade kr. 50,-

Lime, blodappelsin, ingefær eller passion

Organic soft drink. Lime, blood orange, ginger or passion fruit

Sodavand

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

Soda

Naturligt mineralvand fra Istidskilden kr. 50,-

med brus

Sparkling water

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 focacciabrød

*Hygge board. Enough for two or a light lunch
Gordal olives, sun-dried tomatoes, cream cheese, truffle cocktail
sausages, salted almonds, extra virgin olive oil,
slow-risen 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 crackers, and aioli

kr. 78,-