

Vitalbuffet

åbent alle dage fra kl. 11:00-19:30

Lækker kold vitalbuffet med et mix af sæsonens grønt

pr. pers. 188,-

Vælg frit mellem forskellige proteiner f.eks. marineret kød, fisk/skaldyr og vegetarfyld, samt hjemmebagt rugbrød og smør

Spiselige fristelser

Chips Et udvalg af lækre chips

34,-

Nødder Saltede og stærk nøddemix fra GO-nuts

34,-

Raw Bar Lækker økologisk nødde- og frugtbar fra Summerbird

34,-

Barsnack 4 snacks: Rugbrødschips, oliven, Ulvedal Gaudaost med chili og brændenælde samt chili/ølpølser fra slagter Lampe - dertil hjemmelavet aioli

160,-

Barsnack og Champagne 4 snacks og 2 glas Brut Champagne Pierre Nicolas

300,-

Dagens kage Se dagens hjemmebagte kage i Vitalbaren

48,-

Flødebolle Vegansk flødebolle fra Glean.dk

32,-

Flødeboller to go 4 stk. fra Glean.dk pakket i æske

120,-

Spaprodukter

Vejlefjord Organic Body Salt Scrub - TILBUD, TA' 2 FOR 200,-

125,-

Eksfolierende scrub til hele kroppen

Skrubbehandske Loofah skrubbehandske til brug i dampbadet

30,-

Køb skrives på værelset eller reservationen, og afregnes efterfølgende i receptionen.
Alle priser er i DKK.



HOTEL VEJLEFJORD

Hvidvin

BIO Pinot Grigio, Fidora, DOC Venezia, Italien pr. fl. 298,- pr. glas 68,-
Tør og sprød med smag af friske eksotiske frugter

ØKO Riesling Trocken, Roots Beverages, Rheinhessen, Tyskland pr. fl. 298,- pr. glas 68,-
Frisk med noter af krydderurter og grapefrugt

Rødvin

ØKO Libertiner Rouge, Roots Beverages, Languedoc, Frankrig pr. fl. 298,- pr. glas 63,-
Fyldig med aromaer af solbær, ribs, jordbær og krydderurter

Rosévin

ØKO Calendas Rosado, Navarra, Bodegas Ochoa, Spanien pr. fl. 298,- pr. glas 63,-
Noter af kirsebær og jordbær, en ren og delikat rosévin

Mousserende vin

ØKO Moscato Spumante demi-sec, Fidora, Tenuta Civranetta, Italien pr. fl. 298,- pr. glas 63,-
Frugtsødme og friskhed med lækre, eksotiske Muscat nuancer

ØKO Cava Brut Rosé, Cavas Marevia, Vega Medien, Spanien pr. fl. 298,- pr. glas 63,-
Frugtig med smag af ribs, kirsebær og hindbær

Champagne

Brut Champagne Pierre Nicolas, Domaine Bauchet, Aÿ-Champagne pr. fl. 699,- pr. glas 100,-
Frisk, rund og fyldig smag, frugtdomineret aroma af blommer og mirabeller

Snacks & champagne

Barsnack med 2 glas Brut Champagne Pierre Nicolas 300,-
4 snacks: Rugbrødschips, oliven, Ulvedal Gaudaost med chili og brændenælde
samt chili/ølpølser fra slagter Lampe. Dertil hjemmelavet aioli

Drikkevarer

Møn Bryghus Øl	Ufiltreret øl lavet på naturlige ingredienser	pr. stk.	65,-
Økologisk saft	Fra Møn Bryghus. Flere varianter	pr. stk.	45,-
Fersken-iste	Fra Rebæl. Økologisk iste brygget på hvid te	pr. stk.	40,-
Smoothie	Ananasjuice, hindbær og jordbær	pr. stk.	72,-
Iskaffe	Lavet på soyamælk og med økologisk is fra "Hansens Flødeis"	pr. stk.	74,-
Nordic Greenie	Lavet på collagen, æblejuice, spinat, mango, blomkålsris, ingefær, havtorn, hyben og muldebær	pr. stk.	78,-

Drinks

Hugo Spritz	Prosecco med hyldeblomstsirup, toppet med danskvand	pr. glas	115,-
Gin Tonic	Walcher gin blandet med San Pellegrino tonic	pr. glas	115,-
Gin Hass	Walcher gin blandet m. San Pellegrino citronlemonade og mangosirup	pr. glas	120,-
Rabarberdrøm	Mørk rom blandet med økologisk rabarbersaft	pr. glas	120,-
Strawberry daiquiri	Hvid rom blandet med jordbær og limesirup	pr. glas	130,-
Signatur Gin Tonic	Sanatoriets special produceret gin blandet m. Indian Tonic	pr. glas	140,-

Alkoholfri drinks

ØKO Florentina Red Fruits	Let mousserende drik med nuancer af hindbær, brombær og blåbær	pr. glas	70,-
Mojito Mocktail	Forfriskende drink med intens myntesmag og frisk lime	pr. glas	80,-
Virgin Hass Mocktail	San Pellegrino citronlimonade og mangosirup	pr. glas	80,-