

# Historier fra sanatorietiden

**SAUGMANS BRYG** er en hyldest til Vejlefjords grundlægger Chr. Saugman, som sagde disse ord:

*"Naturen her er smilende og af enestående skønhed".*

Placeringen af sanatoriet, som åbnede den 1. marts 1900, kunne ikke beskrives bedre.

Saugman havde stor autoritet og engagement i sine patienternes helbredelse blev helt naturligt sanatoriets første overlæge og var det til sin død i 1923.

Et frisk dyp i fjorden har inspireret til vores IPA, som har fået navnet **FJORDDYP**.

Sanatoriet havde sin egen *strandbadeanstalt* nede ved fjorden. Den blev etableret på anbefaling af *nobelprismodtager Niels R. Finsen*, som blev verdenskendt ved at indføre lysbehandling som helbredelse mod hudsygdomme.

Ved badeanstalten kunne tuberkulosepatienterne praktisere *hærtningskuren*, som var det ene af Saugmans fem grundprincipper i behandlingen af tuberkulose. Kolde bade, douche og afgnidning – og om sommeren sol og strandbade for de patienter, som kunne have gavn deraf.

**KYS-MIG-STRAKS BRYG** er en påmindelse om at besøge det historiske udsigtspunkt midt i skoven. *"Kys-mig-straks-huset"* var oprindeligt en gammel afsides beliggende jagthytte, som efter sigende blev benyttet til stævnmøder af de unge tuberkulosepatienter.

I 2012 blev hytten genopført i smukt egetræ med et agern på toppen og en udskåret kyssemund på bagvæggen. En diskret påmindelse til dem, der sætter sig på bænken og nyder den smukke udsigt om at slutte dagen i et varmt kys.

29. august **1920** var en stor festdag på Vejlefjord Sanatorium. Busten af Chr. Saugman blev afsløret og man fejrede, at Saugman 25 år før havde holdt sin banebrydende tale i Den danske Lægeforening. Talen førte til stiftelse af aktieselskabet *"Sanatorier for brystsyge"*, og at Danmarks første tuberkulose-sanatorium blev en realitet.

Busten står i dag foran Saugmans Palæ. Her skuer Saugman gennem receptionen, ned over parken til fjorden og Villemins høj, hvor han og hans hustru Augusta ligger begravet.



**HOTEL VEJLEFJORD**

# Husets vine

	Glas	Flaske
<b>ØKO Hvidvin Chardonnay</b> Gocce, Italien <i>God fedme og friskhed, nuancer af grønne æbler, ferskner, basilikum og mandler.</i>	88,-	358,-
<b>ØKO Rosé Momento</b> Spanien <i>Frisk, frugtig og sprød med noter af jordbær, hindbær og granatæbler.</i>	88,-	358,-
<b>ØKO Rødvin Nero D'Avola</b> Gocce, Italien <i>Vinen byder på en tæt frugt af røde stenfrugter, bløde tanniner og poleret karakter.</i>	88,-	358,-

## APERITIF

Glas

<b>Husets velkomstdrink</b>	78,-
<b>Kir</b>	78,-
<b>Kir Royal</b>	88,-

## ALKOHOLFRI

Glas

Flaske

<b>ØKO Le Petit Etoile</b> , Pierre Chavin <i>Chardonnay Sparkling, Chardonnay og Cabernet Sauvignon.</i>	82,-	352,-
<b>ØKO Copenhagen Sparkling Tea Blue Organic</b>		498,-
<b>ØKO Lust Auf Traube</b> , Weingut Rieger <i>Aromatisk let perlende, frugtig og ukompliceret.</i>	92,-	388,-



HOTEL VEJLEFJORD

# Mousserende

Glas Flaske

---

**ØKO Cava Brut**, Vega medien 72,- 372,-

*Tør frisk og elegant med god frugtsødme, som bliver holdt oppe af en god syre.*

**ØKO Cava Semi-seco**, Vega medien 69,- 369,-

*Halvtør, frisk og elegant trods højere restsukker end brut, med lidt tropisk frugt.*

**ØKO Vega Medien 0,0** Alkoholfri 68,- 358,-

*Frisk og aromatisk med god balance mellem frugt og syre*

**Cremant de Bourgogne Brut** 598,-

Perle De Vigne, Louis Bouillot

*Lavet på Pinot Noir, Chardonnay og Gamay. I smagen findes citrusfrugt og gule blomster.*

**Cremant de Bourgogne Demi-sec** 598,-

Perle De Vigne, Louis Bouillot

*Duft af honning, passionsfrugt og blomster, god harmoni mellem friskhed og sødme.*

**Cremant de Bourgogne Rosé** 598,-

Perle De Aurore, Louis Bouillot

*Flot pink roséfarve med delikate toner af rød frugt – hindbær, kirsebær og ribs.*

**Collection 244 brut** ½ fl. 658,- 1198,-

Champagne, Louis Roederer

*12 % kommer fra reservevine fra 2009, 2011, 2013, 2014, 2015 og 2016.*

*Delikate aromaer af friskplukkede abrikoser og ferskner.*



HOTEL VEJLEFJORD



# Øl og vand

---

**Hotel Vejlefjord øl**, flaske 50 cl 92,-

**Saugmans 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*

**Brooklyn Special 0,4%** 33 cl 50,-

**Kronenbourg 1664 Blanc 0,5%** 33 cl 50,-

**ØKO Dont Worry Brown Ale 0,5%**, Svaneke 33 cl 50,-

**ØKO Dont Worry Pale Ale 0,5%**, Svaneke 33 cl 50,-

**ØKO Fynsk Fri Hyldeblomst 0,5%**, Ørbæk 33 cl 50,-

## FADØL

**Carlsberg Fadøl** 25 cl 48,- 50 cl 75,-

**Tuborg Classic Fadøl** 25 cl 48,- 50 cl 75,-

**1664 Blanc Fadøl** 25 cl 49,- 50 cl 89,-

**Grimbergen Fadøl**, Double 33 cl 69,-

**Brooklyn Pulp Art** 40 cl 69,-

**Jacobsen Brown Ale** 40 cl 75,-

**Sodavand** Lille 38,- mellem 62,-  
*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Schweppes Lemon, Danskvand*

**Saft**, Møn Bryghus 45,-

**ØKO Hyldeblomst, rabarber, solbær eller koldpresset æblemost** ikke øko

**Lemonaid Lemonade** 50,-

*Lime, blodappelsin el. passion*

**Istidskilden vand med brus** 50,-

# Avec

## COGNAC

---

<b>Francois Voyer VS</b> <i>Grande Champagne 1. cru</i>	58,-
<b>Francois Voyer Napolion</b> <i>Grande Champagne</i>	128,-
<b>Chateau Fontpinot XO</b> <i>Grande Champagne 1. cru</i>	148,-

## ROM

---

<b>Rum Malecon 1991, Panama</b>	158,-
<b>Terra Verde XO, Den Dominikanske Republik</b>	88,-
<b>Ron Zacapa Centenario XO 25 års</b> <i>Guatemala</i>	148,-
<b>Malteco 15 års, Guatemala</b>	88,-

## WHISKY

---

<b>Talisker 10 års</b> <i>Island og Skye, Skotland — Single malt</i>	68,-
<b>Cragganmore 12 års</b> <i>Speyside, Skotland — Single malt</i>	68,-
<b>Oban 14 års</b> <i>Highland, Skotland — Single malt</i>	68,-
<b>Lagavulin 16 års</b> <i>Islay, Skotland — Single malt</i>	88,-
<b>Highland Park 12 års</b> <i>Highland – Single malt</i>	68,-
<b>Nimbus</b> <i>Stratus, Trolden, Danmark — Single malt</i> <i>Stratus Peated, Trolden, Danmark — Single malt</i>	78,-

## GRAPPA

---

<b>Grappa Di San Leonardo, Tenuta San Leonardo</b>	78,-
<b>Grappa Stravecchia, Tenuta San Leonardo</b>	78,-



HOTEL VEJLEFJORD

# Rosé

Glas Flaske

- Rosé d'Anjou**, Roulerie 498,-  
*Meget frugtig rosévin med mørke noter af brombær og blåbær.*
- ØKO Esprit Gassier** 118,- 558,-  
Provence Chateau Gassier  
*Farven er pink rosa med fersken-skær. Smagen er frisk og sprød med en god kædfuldhed og lækker mineralitet til sidst.*
- Sancerre Rosé**, Jean Paul Balland 598,-  
*Meget elegant med blomsternuancer og Sancerres klassiske grønne stil.*
- ØKO Calendas Rosado**, Bodegas Ochoa 398,-  
*Sart roséfarve med nuancer af kirsebær og jordbær.*
- Chiaretto**, Bardolino, Cantine Lenotti 378,-  
*Blød og frugtig smag med ren og sprød eftersmag.*
- BIO Grenache Rosé**, Sonoma Valley 108,- 518,-  
Leo Steen, USA  
*Smagen er tør, men med friske og frugtige kølige nuancer.*



Leder du efter et mere eksklusivt udvalg,  
så spørg efter Kælderkortet ved din tjener.

# Hvidvine

## FRANKRIG

---

- Pinot Blanc**, Le 4eme Tour, Kuentz-Bas 458,-  
*Læskende med eksotiske nuancer af ferskner og sprøde æbler.*
- Riesling**, Le 4eme Tour, Kuentz-Bas 498,-  
*Klassisk Riesling med tørhed, race og karakter*
- Pinot Gris**, Le 4eme Tour, Kuentz-Bas 498,-  
*Frugtig og eksotisk samt sprød med god tørhed og finesse.*
- Metayage Chardonnay**, Abbotts & Delaunay 418,-  
*Smagen besidder god tørhed og mineralitet, samt diskrete toner af vanilje og tropisk frugt.*
- Rully Blanc La Cree**, Domaine Belleville 798,-  
*Mineralsk, struktureret, fed og samtidig med god friskhed.*
- Hautes Cotes De Nuits Blanc** 668,-  
Charmont, Edouard Delaunay  
*Sprød og tør som udvikler sig hen mod det fede og eksotiske.*
- ØKO Chablis Sainte Claire** 698,-  
Domaine Jean-Marc Brocard  
*Fantastisk balance mellem styrke, præcision og friskhed samt lækre eksotiske frugter og blomster.*
- ØKO Chablis 1er Cru Vaurent** 898,-  
Domaine Jean-Marc Brocard  
*Fra Marken som er kendt for at producere komplekse sprøde og mineralske vine, er denne ingen undtagelse.*
- ØKO Sancerre Les Grandmontains** 598,-  
Domaine laporte  
*Friske eksotiske toner af modne frugter i både duft og smag. Lang og sprød finish med toner af mynte.*
- Pouilly-fumé**, Domaine Chatelain ½ fl. 398,- 598,-  
*Fed krydret men samtidig delikat og frisk.*



HOTEL VEJLEFJORD

# Portvine

Glas    Flaske

<b>White Port</b> , Ramos Pinto	68,-	468,-
<b>Tawny Port</b> , Ramos Pinto	68,-	468,-
<b>Ruby Port</b> , Ramos Pinto	68,-	468,-
<b>2017 Late Bottled Vintage port</b> , Ramos Pinto		638,-
<b>1994 Vintage Port</b> , Ramos Pinto		998,-
<b>2000 Vintage Port</b> , Ramos Pinto		998,-
<b>2004 Vintage Port</b> , Ramos Pinto		998,-



*Leder du efter et mere eksklusivt vinudvalg,  
så spørg efter Kælderkortet ved din tjener.*



# Dessertvine

---

**ØKO Brachetto D'Acqui**, Petali Di Rosa Torrelli 448,-

*I duften finder man kronblade af roser, heraf navnet "Petali Di Rosa". Sødme fuld smag med god friskhed.*

**Spumante Dolce Anna**, Le Contesse 378,-

*Vinen har et sødmefuldt og eksotisk præg, men samtidig også god frisk- og lethed.*

**Pineau Des Charentes Rouge**, Francois Voyer 558,-

*Meget harmonisk med nuancer af kirsebær, hindbær og tyttebær.*

**Pineau Des Charentes Blanc**, Francois Voyer 558,-

*Nuancer af friske druer, honning, melon og grape.*

**ØKO Auslese Rotgipfler**, Thermregion 37,5 cl 598,-

Johanneshof Reinisch

*Meget elegant og aromatisk vin med dybe toner af mørke bær.*

**ØKO Passum Il Beerenauslese** 37,5 cl 798,-

Albalonga, Rheinhessen, Weingut Geils

*Vin med stor koncentration af eksotiske toner holdt oppe af en god portion syre, som giver friskhed og bid.*

**Petit Guiraud**, Sauternes 37,5 cl 498,-

Chateau Guiraud

*Fyldig med sødmefulde smagsnoter af grapefrugt, passionsfrugt, ferskner og honning.*

**Chateau D'yquem**, Sauternes ½ fl. 2.398,- 3.898,-

*Meget fyldig og sød med masser af komplekse toner af ananas, honning, abrikos og hvid fersken.*



HOTEL VEJLEFJORD



## TYSKLAND

---

**ØKO Grauer Burgunder**, Weingut Geils 458,-  
*Frugtig og mineralsk med eksotiske toner.*

**ØKO Hochzeit**, Riesling, Weingut Geils 498,-  
*Kødfuld smag med toner af citrus, lindeblomst og en smule mynte.*

**ØKO Riesling Trocken**, Pfalz, Karl Schaefer 438,-  
*Frugtige og frisk med noter af akacieblomst, citrus og modne ferskner.*

## ØSTRIG

---

**ØKO Grüner Veltliner**, Jurtschitsch 488,-  
*Vinen er rank samt en smule mineralsk med klassiske toner af lindeblomst og grønne blade.*

## ITALIEN

---

**ØKO Pinot Grigio**, Venezia, Fidora 398,-  
*Gyldengrøn med aromatisk nuancer af vilde blomster, grønne æbler og citrusfrugt.*

**Vistamare Bianco**, Ca Marcanda, Gaja 798,-  
*Tør og mineralsk med frugtig karakter.*

## SPANIEN

---

**Verdejo**, Valdecuevas, Rueda 398,-  
*Vinen er domineret af friskhed, aroma og mineralitet samt lidt salte toner.*

**ØKO Albarino**, Quinta De Couselo, Rias Baixas 498,-  
*Frisk og frugtig med en god mineralsk stil.*

## UNGARN

---

**Tokaji Furmint Dry**, Château Dereszla 398,-  
*Charmerende og frugtig med sarte toner af mirabeller, lindeblomst og hvide ferskner.*

*Leder du efter et mere eksklusivt vinudvalg, så spørg efter Kælderkortet ved din tjener.*

## SYDAFRIKA

---

**Blanc De Mer**, Western Cape 458,-  
Bouchard Finlayson  
*Sprød og tør med god renhed og mineralitet  
samt en anelse salt.*

## NEW ZEALAND

---

**ØKO Fusional Sauvignon Blanc** 498,-  
Domaine Laporte, Marlborough  
*Stor friskhed og sprødhed med delikate modne  
frugtnoter af bla. Abrikos, ananas og citrus.*

## AUSTRALIEN

---

**ØKO Riesling**, Frankland River 468,-  
Frankland Estate  
*Ren, sprød og saftig med en appetitvækkende  
mineralsk og en smule salt finish.*



HOTEL VEJLEFJORD

## SYDAFRIKA

---

**Kadette Cape Blend**, Stellenbosch, Kanonkop 498,-  
*Vinen byder på god kompleksitet med sødmefulde toner samt kaffe og chokolade.*

## TYSKLAND

---

**ØKO Spätburgunder**, Weingut Rieger 418,-  
*Frugtig og saftig med god frugtsødme, aroma og finesse.*

**Frühwerk Spätburgunder** 588,-  
Rheinhessen, Weingut Geil  
*Fyldig og aromatisk med sprøde toner af kirsebær, granatæble og viol.*



*Leder du efter et mere eksklusivt vinudvalg,  
så spørg efter Kælderkortet ved din tjener.*

## ARGENTINA

---

**Malbec Estate**, Mendoza, Kaiken 398,-  
*Rubinrød lilla farve, kødfuld og struktureret med god friskhed og frugtsødme.*

**Cabernet Sauvignon Estate** 398,-  
Mendoza, Kaiken  
*Fyldig smag af modne røde frugter samt blommer, med et strejf af vanilje fra fadlagringen*

## AUSTRALIEN

---

**Shiraz**, Frankland Estate, Frankland River 448,-  
*Smagen byder på violer, blommer, brombær og sort peber.*

## CHILE

---

**Carmenere Reserva**, Curico Valley 378,-  
Echeverria  
*Frugtig med krydrede toner af lakrids og sort peber.*



HOTEL VEJLEFJORD

# Rødvine

## FRANKRIG

---

- ØKO Alsace Rouge**, Marcel Deiss 498,-  
*Klassisk sart Pinot noir med kølig mineralitet og finesse.*
- Fleurie Granits Roses**, Beaujolais 498,-  
Jean Marc Lafont  
*Delikate med roser, violer, hindbær og tyttebær samt en god mineralitet.*
- Hautes Côtes De Nuits**, Les Rouards 698,-  
Selection Parcelaire, Edouard Delaunay  
*Frisk og sprød med appetitvækkende nuancer af bær og afrundet tannin.*
- Gevrey Chambertin**, Les Evocelles, Lupe Cholet 998,-  
*Nuancer af koncentrerede røde bær og en smule sort peber.*
- ØKO Côtes-Du-Rhône** ½ fl. 298,- 458,-  
Paralléle 45, Jaboulet  
*Smagen har en flot tørhed med toner af bitter chokolade, lakrids og røde bær.*
- Chateauneuf-Du-Pape**, Omnia 998,-  
Rotem & Mounir Souma  
*Smagen er Kraftig og kødfuld, men også med en god portion sprødhed og finesse.*
- Château Lescalle**, Bordeaux superieur 418,-  
*Den har Merlots indsmigrende karakter. Smagen byder på kirsebær, mandler og bitter chokolade.*
- Château Batailley 5. Cru** ½ fl. 598,- 1098,-  
Pauillac  
*Moden og med god kompleksitet, lang og kødfuld eftersmag.*
- ØKO Chateau Belles Cimes**, Saint Emilion 518,-  
*Frugtige toner af kirsebær, hindbær og granatæbler samt en smule tobak.*
- Chateau Mazeyres, Pomerol** 798,-  
*Klassisk Pomerol, blød og livlig smag med saftig frugt og lang mineralsk eftersmag.*

Leder du efter et mere eksklusivt vinudvalg, så spørg efter Kælderkortet ved din tjener.

## ITALIEN

---

- Barbera D' Alba Paolina**, Ca del Baio 498,-  
*Fyldig smag af kirsebær, blommer og friske mandler samt bløde tanniner.*
- Langhe Nebbiolo**, Perbacco, Vietti 608,-  
*Fyldig kompleks smag af med krydrede nuancer af røde frugter, violer, engelsk lakrids og peber.*
- Sito Moresco**, Langhe, Gaja 898,-  
*God velour og afrundet tannin med toner af blomme og kirsebær*
- ØKO Valpolicella Ripasso**, Monte Tabor, Fidora 558,-  
*Kødfuld og struktureret smag med god balance mellem frugttoner tannin og alkohol.*
- Amarone Di Carlo**, Cantine Lenotti 898,-  
*Fyldig smag af syltede mørke frugter, kaffe, kakao, og rosiner.*
- ØKO Chianti Colli Biskero**, Salcheto 478,-  
*God friskhed med flotte røde toner fra kirsebær og hindbær samt let krydret eftersmag.*
- Brunello Di Montalcino**, Caparzo 878,-  
*Fyldig og tør vin med blød tannin, samt god frugtfylde i smagen.*
- Brunello Di Montalcino** 1298,-  
Pieve Santa Restituta, Gaja  
*Tanninrig og tør start, som går over i sødmefulde nuancer af kirsebær, brombær og lakrids*
- Promis, Rosso Di Toscana**, Ca`Marcanda, Gaja 828,-  
Merlot, Sangiovese og Syrah. Blandingen giver det tætpakkede fra Merlot og Syrah sammen med de røde kirsebærnoter fra Sangiovese en vin med god struktur og frugtkoncentration.
- Barolo Castiglione**, Vietti 998,-  
*Sarte balsamiske toner af mynte og roser samt dyb frugt karakter.*
- Primitivo Di Manduria**, Sud 458,-  
Feudi di San Marzano  
*Fyldig og mørk med komplekse toner af lakrids og tjære.*
- Primitivo I tratturi**, Feudi di San Marzano 358,-  
*Frugtig med lidt krydderier og syltede bær.*



HOTEL VEJLEFJORD

## SPANIEN

---

- Alium**, Valdecuevas, Castilla y Leon 498,-  
*Fyldig og kraftig med noter af syltede mørke bær og eukalyptus.*
- ØKO Crianza**, Navarra, Ochoa 398,-  
*Meget aromatisk med krydrede toner samt en smule sødme.*
- Reserva**, Rioja, Miguel Merino 658,-  
*En meget klassisk Rioja Reserva. Vinen er meget intens og mørk i farven..*
- PSI**, Dominio de Pingus 858,-  
*Smag af fuldmodne solbær samt viol og grafit.*

## USA

---

- Cabernet Sauvignon Grand Estates** 498,-  
Columbia Valley, Columbia Crest  
*I smagen finder man både mørke nuancer af mokka og chokolade, men også mere kølige og sprøde toner.*
- Pinot Noir, Cuvee X** 588,-  
Oregon, Lemelson Vineyards  
*Fyldig og kompleks, med mørke krydrede toner af bitter chokolade og kaffe.*
- Cabernet Sauvignon, Two vines** 378,-  
Kølig Klima Cabernet med krydrede toner af modne bær.



Leder du efter et mere eksklusivt vinudvalg,  
så spørg efter Kælderkortet ved din tjener.