

À la carte menu

Hotel Vejlefjords Stjernes kud Kr. 218,-

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

Bagt fisk Kr. 275,-

Bagt fisk med urtepanade, smørdampet grønt, beurre blanc og knuste kartofler med urter

Hotel Vejlefjord Salade Nicoise Kr. 178,-

Spæde salater med bagt ørred fra Vejle Ådal, vagtelæg, bønner, kartofler og oliven Nicoise.
Kan fås vegetarisk med stegt tæmpeh

Rørt oksetatar Kr. 235,-

Klassisk rørt tatar a la Vejlefjord af dansk oksemørbrad med tyttebær, spæde salater og friskrevet peberrod.
Serveres med pommes og ramsløgsmayonnaise

Fettuccine med burrata Kr. 225,-

Frisk fettuccine pasta med tomat, frisk basilikum, burrata og ristede pinjekerner

Krogmodnet dansk oksemørbrad Kr. 345,-

Sauté på palmekål og østershatte fra Det lille Økori samt syltede perleløg og bacon
Serveres med pebersauce og pommes frites.
Bearnaisesauce kan tilkøbes til 50,-

Sandwich med røget kylling Kr. 178,-

Hjemmerøget kylling, flødeostcreme med purløg, spæde salater og råsyltede gulerødder

Ostebræt med danske oste Kr. 138,-

Serveret med hjemmelavet knækbrød og sylt

Dagens søde anretning Kr. 108,-

mellem 11.30 og 17.00

DAGENS TRE-RETTERS AFTENMENU

Spørg venligst betjeningen eller receptionen, hvilke tre retter vi byder på den aktuelle dag.

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

Drikkevarer

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 med 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 humleluft

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,-

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 Ambré 33 cl kr. 69,-

Jacobsen Brown Ale 40 cl. kr. 75,-

Kaffe & The

KAFFE

Alm. kaffe kr. 40,-

Espresso kr. 42,-

Caffé Latte kr. 48,-

Cappuccino kr. 48,-

Latte Macchiato kr. 48,-

Cortado kr. 48,-

Chai Latte kr. 48,-

Iskaffe kr. 58,-

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