

Velkommen til Restaurant Vejlsøhus

Vi er glade for at byde velkommen i vores restaurant på Vejlsøhus. I foråret 2023 fik vi økologisk bronze mærke, som både afspejler sig i vores menuer, vine og drikkevarer. Vi laver det meste selv, og bruger mange lokale og danske råvarer. Vores kokke, tjenere og elever har stor interesse i at finde nye vine, råvarer og teknikker, som kan give vores gæster en god oplevelse i restauranten. Vi ønsker jer en god aften og en dejlig restaurantoplevelse. Vi håber at I kan mærke vores engagement og faglighed.

Start aftenen med en appetizer og aperitif,
og slut den med en god kop kaffe og en avec.

Appetizer

Nordisk coppa fra Pølsemagieriet
Sprøde rodfrugter med tør ost
Grønne oliven

Aperitif

kr. 75,00

Et glas bobler
Njord French

Aperitif & appetizer

kr. 135,00



3 retters sæsonmenu

Forret

Kammusling | Kyllingeskind | Sauce nage | Glaskål | Dild | Sylt

Vinmenu - Domaine Masson-Blondelet Pouilly-Fumé Villa Paulus, Loire, Frankrig
Vinen er frisk og let på tungen med en flot balance mellem sødme og syre, hint af grapefrugt, sprød citrusfrugt og strejf af urter.

Hovedret

Flapmeat af okse | Hvidløgspure | Knoldselleri | Selleriskum | Pebersauce

Vinmenu - Château Pierrail Rouge, Bordeaux Supérieur, Frankrig
Dyb, elegant og herligt intens med flotte indtryk af brombær og solbær i aromaen.
Læg hertil til vinens flotte fylde med fine præg af egetræ, krydderier, mørk chokolade, læder og tobak.

Dessert

Sprød Vaffel | Danske æbler | Hasselnød karamel | Yoghurtis

Vinmenu - Château Liaut-Simon Sauternes, AOP, Bordeaux, Frankrig
Vinen er sødmefuld og intens med præg af tørret frugt, abrikoser, nødder, akacier, kandiseret frygt, karamel og honning med en skønt, balancerende syre.

3 retters sæsonmenu

kr. 415,00

3 retters sæsonmenu inkl. 2 glas vin

kr. 565,00

3 retters sæsonmenu inkl. 3 glas vin

kr. 625,00



30-60% økologi

A la carte

Forretter kr. 125,00

Kammusling | Kyllingeskind | Sauce nage | Glaskål | Dild | Sylt

Kylling croquette | Gammel knas creme | Kålskud | Grillet løg

Tatar af Naturkvæg | Æggeblommecreme | Bitre salater | Parmesan
Vælg som hovedret - Serveres med pommes frites og aioli - **tillæg kr. 120,00**

Hovedretter kr. 225,00

Flapmeat af okse

Hvidløgsuré | Knoldselleri | Selleriskum | Pebersauce
Serveres med aspargeskartofler, urtesalat og citrus smør

Dansk fladfisk

Porre | Smørsauce | Syltet sennep | Urter fra Heimdal
Serveres med aspargeskartofler, urtesalat og citrus smør

"Snitzel" Af krogmodnet grisenakke

Grillet brøndkarse | Kapers | Syltet sennep | Peberrod | Smørsauce
Serveres med aspargeskartofler, urtesalat og citrus smør

Steak frites

Sauce Blanquette | Sprød salat | Timian fritter

kr. 315,00

Vejlsøhus burger

Vælg mellem - 200 g. oksekød eller Sprød kylling

Bacon | Cheddar | Tomatchutney

Syltede løg | Sprød salat | Timian fritter | Tomatiseret aioli

kr. 175,00

Cæsarsalat a la Vejlsøhus

Sprød Røkkedahl kylling | Pocheret æg
Økologisk romainesalat | Fangst brisling | Parmesan

kr. 195,00

Ønsker du vegetarisk?

Spørg tjeneren, og kokken kreere en ret til dig.

kr. 195,00



30-60% økologi

A la carte

Desserter

kr. 125,00

Sprød Vaffel | Danske æbler | Hasselnød karamel | Yoghurtsorbet

Rabarber | Marcipan | Marzarintærte | Syltet rabarber | Rabarbersorbet | Anis urter

Ost

kr. 135,00

Ostetallerken med 3 slags ost

Udvalg af oste fra ind og udland med knækbrød og hjemmelavet tilbehør

Kaffe og sødt

Te eller økologisk kaffe

kr. 40,00

3 slags sødt

kr. 45,00

Irsk kaffe

kr. 75,00



30-60% økologi