

# 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 aperitif og snacks, og slut den med en kop kaffe og en avec.

## Aperitif

Et glas bobler - Njord French  
kr. 75,00

## Snacks

Nordisk coppa fra Pølsemagieriet  
kr. 69,00

Oliven med saltet citron  
kr. 45,00

Ølpølser med trøffelcip  
kr. 69,00

Bagte jordkokker med karsecreme og tør ost  
kr. 75,00

Chips med dip  
kr. 40,00



30-60% økologi



# 3 retters sæsonmenu

## Forret

Ørred | Majroe | Syltet sennep | Peberrodsfløde | Løgsalat

**Vinmenu** - Soalheiro, Alvarinho, D.O.C. Vinho Verde, Portugal  
Lys, citrongul farve friske og elegante i duften.  
Smagen følger op med intense tropiske og mineralske noter,  
der balanceres perfekt med vinens syre.

## Hovedret

Økologisk braiseret spidsbryst | Cremet sommerkål | Gruyère | Peberrod

**Vinmenu** - Fess Parker Winery, Zinfandel, Californien, USA  
En vin spækket med fylde, aroma og smag. Masser af frugt,  
skovbund, blomster, chokolade, sort peber og krydderier.

## Dessert

Danske jordbær og ribs | Luftig koldskål | Sprød havre | Kardemomme

**Vinmenu** - Weingut Max Ferd. Richter, Riesling,  
Kabinett, Erdener Treppchen, Mosel, Tyskland  
Dyb, intens, rund og kompleks, men samtidig med en elegant sprødhed  
og flot mineralitet. Og en virkelig lækker sødme syre balance.

## 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

Ørred | Majroe | Syltet sennep | Peberrodsfløde | Løgsalat

Taskekrabbe | Skummende rygeostsauce | Saltet drueagurk | Kartoffel | Urtesalat

Tatar | Løvstikkemayonnaise | Tørret tomater | Sprød boghvede  
**Vælg som hovedret, serveres med pommes frites og grøn salat**  
kr. 225,00

## Hovedretter kr. 225,00

Havtaskehale | Ærter | Perleløg | Beurre blanc sauce

Økologisk braiseret spidsbryst | Cremet sommerkål | Gruyère | Peberrod

Dansk Presa af tunggris | Grillet majs | Semi-dried tomat | Sauce charcutteri

**Alle ovenstående hovedretter serveres med  
danske kartofler, løvstikke og smør**

Vegetarret  
Stegt blomkål | Blomkålspuré  
Sprød tærte med stuede grøntsager, morkler og urtesalat  
kr. 195,00

Steak frites  
Ribeye | Sprøde timian fritter | Cæsarsalat | Sauce Blanquette med urter  
kr. 315,00

Vejlsøhus burger  
Vælg mellem - 200 g. oksekød eller Sprød kylling  
Bacon | Cheddar | Tomatchutney | Syltede løg | Sprød salat,  
serveres med timian fritter og tomatiseret aioli  
kr. 175,00

Cæsarsalat a la Vejlsøhus  
Sprød Rokkedahl kylling | Pocheret æg  
Økologisk romainesalat | fangst brisling | Parmesan  
kr. 195,00



30-60% økologi

# A la carte

## Desserter kr. 125,00

Ymerparfait | Hindbær i variation | Saltkaramel | Honningtuile

Danske jordbær og ribs | Luftig koldskål | Sprød havre | Kardemomme

3 slags is | Hindbærsauce | Sprødt

## 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

