

AFTENMENU

APERITIF KR. 75,-

Et glas bobler

SNACKS KR. 45,-

Vælg mellem

Stracciatella | Olivenolie | Havsalt
Hvidløgsbrød | Sourcreme | Tørret tomat

SNACKS KR. 69,-

Vælg mellem

Ølpølse | Trøffeldip
Nordisk coppa | Vesterhavsost | Oliven

FORRETTER KR. 125,-

Vælg mellem

Gravad ørred | Brændt salat
Anisurter fra Heimdalgaard | Sennepscreme

Croquette af and | Kastanjeuré | Radicchio

Mosaik af vesterhavsfisk | Syltet selleri
Sennepssalat | Æblesauce

HOVEDRETTER KR. 195,-

Vælg mellem

Rulle af grisebryst | Rødbede | Sennep
Grøn kål | Rødvinsglace

Stegt and | Timutpeber | Græskar
Kvæder | Høsejus

Stegt torsk | Savoykål | Gulerod
Radise | Chips | Vallesauce

Glaseret rødbede | Fermenteret svampe
Kastanjeuré | Vallesauce | Sprøde chips

TILBEHØR KR. 45,-

Vælg mellem

Romainesalat | Cæsardressing | Grubeost

Knust kartoffel | Urtesmør | Skalotteløg

Timianfritter

STEAK FRITES KR. 345,-

Ribeye | Sprøde timian fritter
Grøn salat | Sauce Bearnaise

VEJLSØHUS BURGER KR. 175,-

Vælg mellem 200 g. oksekød,
sprød kylling eller vegetarisk bøf,
serveres med timian fritter og tomatiseret aioli

DESSERTER KR. 125,-

Vælg mellem

Mille feuille | Brændte figer
Hvid ganache | Vaniliéis

Creme brulée | Kirsebørsorbet | Mandel tuelles

Chokoladecake | Double cream
Amarenakirsebær | Anis

OST KR. 135,-

Udvalg af 3 oste fra ind og udland
med kerneknækbrød og hjemmelavet tilbehør

KAFFE KR. 40,-

Te eller økologisk kaffe

3 SLAGS SØDT KR. 45,-

IRSK KAFFE KR. 75,-

3 RETTERS SÆSONMENU

FORRET

Gravad ørred | Brændt salat
Anisurter fra Heimdalgaard | Sennepscreme

Vin - Bodegas Exopto, Rioja Horizonte
Blanco, La Rioja, Spanien

HOVEDRET

Rulle af grisebryst | Rødbede | Sennep
Knust kartoffel | Grøn kål | Rødvinsglace

Vin - G.D. Vajra, Clare JC, Langhe Nebbiolo,
DOC, Piemonte, Italien

DESSERT

Chokoladecake | Double cream
Amarenakirsebær | Anis

Vin - Graham's, The Tawny Port, Reserve,
Douro, Portugal

3 RETTERS SÆSONMENU KR. 415,-

INKL. 2 GLAS VIN KR. 565,-

INKL. 3 GLAS VIN KR. 625,-

