

AFTENMENU

APERITIF

Et glas bobler 75 kr.

SNACKS

Vælg mellem 45 kr.

Stracciatella | Olivenolie | Havsalt

Hvidløgsbrød | Sourcreme | Tørret tomat

SNACKS

Vælg mellem 69 kr.

Ølpølse | Trøffeldip

Nordisk coppa | Vesterhavsost | Oliven

FORRETTER

Vælg mellem 125 kr.

Koldrøget ørred | Brændt salat
Anisurter fra Heimdalgaard | Sennepscreme

Croquette af and | Kastanjepuré | Radicchio

Mosaik af vesterhavsfisk | Syltet selleri
Sennepssalat | Æblesauce

HOVEDRETTER

Vælg mellem 195 kr.

Rulle af grisebryst | Rødbede | Sennep
Grøn kål | Rødvinsglace

Stegt and | Timutpeber | Græskar
Kvæder | Hønsesus

Stegt torsk | Savoykål | Gulerod
Radise | Chips | Vallesauce

Glaseret rødbede | Fermenteret svampe
Kastanjepuré | Vallesauce | Sprøde chips

TILBEHØR

Vælg mellem 45 kr.

Romainesalat | Cæsardressing | Grubeost

Knust kartoffel | Urtesmør | Skalotteløg

Timianfritter

STEAK FRITES

Ribeye | Sprøde timian fritter
Grøn salat | Sauce Bearnaise
345 kr.

VEJLSØHUS BURGER

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

DESSERTER

Vælg mellem 125 kr.

Mille feuille | Brændte figer
Hvid ganache | Vanilleis

Creme brulée | Kirsebærsorbet | Mandel tuelles

Chokoladecake | Double cream
Amarenakirsebær | Anis

OST

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

KAFFE OG SØDT

Te eller økologisk kaffe 40 kr.
3 slags sødt 45 kr.
Irsk kaffe 75 kr.

3 RETTERS SÆSONMENU

FORRET

Koldrøget 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 415 kr.

Inkl. 2 glas vin 565 kr.

Inkl. 3 glas vin 625 kr.

