

# AFTENMENU

## APERITIF

Et glas bobler - 75 kr.

## SNACKS

Trøffelchips | Tør ost | Creme fraiche - 45 kr.

Grønne Manzanilla oliven | Aromatisk olie | Syltede løg - 45 kr.

Tørret skinke | Melon | Timut peber - 69 kr.

"Fangst" Nordisk sardiner | Peberrod | Ristet toast - 69 kr.

## 3 RETTERS SÆSONMENU

### FORRET

Rimmet vildlaks | Østersblade | Salat på radise og ramsløg | Sauce nage med urter

### HOVEDRET

Økologisk oksebavette | Rulle på selleri | Selleripure | Salvie fritt | Morkelsauce  
Pommes Hasselback | Fed creme fraiche | Urter

### DESSERT

Fransk vaffel | Tonka Bønne is | Karamelliseret æblekompot | Hasselnød karamel

### 3 RETTERS SÆSONMENU 415 KR.

Inkl. 2 glas vin 565 kr. / Inkl. 2 glas saft 515 kr.

Inkl. 3 glas vin 625 kr. / Inkl. 3 glas saft 540 kr.

## VINMENU

Fernand Valliere, Chablis Vieilles Vignes 2023

Château Pierrail Rouge, Bordeaux Supérieur 2018

Rancio, Cold Hand Winery 2020, noter af æble og karamel

## SAFTMENU

Syrlig grøn te med timian

Hindbær med peber og anis

Sød æblesaft med hasselnød og karamel

# AFTENMENU

## FORRETTER

Vælg mellem 125 kr.

Rimmet vildlaks | Østersblade  
Salat på radise og ramsløg | Sauce nage med urter

Tatar på okse | Trøffelcreme | Kyllingeskind  
Karse | Brændt porre

Terrin på skovkylling fra Gothenborg  
Bagt skalotteløg | Frisk ost fra Arla Unika  
Grønkålsskud | Skummende kyllingejus

## HOVEDRETTER

Vælg mellem 195 kr.

Lammeculotte | Karamelliseret hvidløgspure  
Jordkokkechips | Blomsterkarse  
Sauce på lammefond og æble

Økologisk oksebavette | Rulle på selleri  
Selleripure | Salvie fritt | Morkelsauce

Banket frilandsgris wiener art | Syrlige bær  
Kapers | Brunet smør med peberrod | Brisling

Cæsarsalat a la Vejlsøhus  
Sprød Rokkedahl kylling | Friteret æg  
Økologisk romainesalat | Fangst brisling | Parmesan

Sellerirulle | Selleripure | Grønkålsskud | Salviefritt  
Brunet-smørsauce med peberrod | Urtesalat

## TILBEHØR

Vælg mellem 45 kr.

Romainesalat | Cæsardressing | Grubeost

Pommes Hasselback | Fed creme fraiche | Urter

Timianfritter

## STEAK FRITES

345 kr.

Ribeye | Sprøde timian fritter  
Grøn salat | Blanquette sauce med estragon

## VEJLSØHUS BURGER

175 kr.

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

## DESSERTER

Vælg mellem 125 kr.

Marzarinkage | Ganache | Honningsyltede rabarber  
Rabarbersorbet | Syrlige urter

Fransk vaffel | Tonka Bønne is | Karamelliseret  
æblekompot | Hasselnød karamel

Hårbølle camembert | Græskarkerneolie  
Solbærkompot | Stegt rugbrød

## KAFFE OG SØDT

Te eller økologisk kaffe  
40 kr.

3 slags sødt  
55 kr.

Irsk kaffe  
75 kr.

VI HÅBER DU/I FÅR EN RIGTIG GOD AFTEN  
PÅ RESTAURANT VEJLSØHUS