

# AFTENMENU

## APERITIF

Et glas bobler - 75 kr.

## SNACKS

Øl pølser - Sourecreme dip - 45 kr.

Gratineret hvidløgsbrød - Vesterhavsost - 45 kr.

Sprød vaffel - Lageret skinke - Trøffel mayo - 45 kr.

## 3 RETTERS SÆSONMENU

### FORRET

Pocheret rulle af mørksej - Sprød kyllingeskind - Sauce nage - Syltet græskar - Saltet agurk

### HOVEDRET

Lammeculotte - Hvidløgscreme - Sellerirulle - Sauce picante - Engsyre

### DESSERT

Tærte med luftig vaniljecreme - Honningsyltet rabarber - Rabarbersorbet - Saltkaramel

### 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

Haart Riesling qbA, Weingut Reinhold Haart, Mosel

Viña Alberdi Reserva, La Rioja Alta, Rioja

Château Piaux Simon - Sauternes AOP

## SAFTMENU

Hyldeblomst - Citron - Nødder - Peber

Solbær - Timian - Peber - Nødder - Frugtte

Rabarber - Honning - Sukkersirup - Ristede hasselnødder

# AFTENMENU

## FORRETTER

Vælg mellem 125 kr.

Pocheret rulle af mørksej – Sprødt kyllingeskind  
Sauce nage – Syltet græskar – Saltet agurk

Carpaccio af okse – Parmesan chips – Radicchio  
Parmesanmayo – Syltede salatløg

Tatar – Ramsløgsmayo – Kartoffelchips  
Feltsalat – Lupin – Tomat

**Kan opgraderes til hovedret for tillæg på 70 kr.**

## HOVEDRETTER

Vælg mellem 195 kr.

Stegt søtunge fra Thorupstrand – Porre  
Cremet dashi sauce – Syltet sennep – Urtesalat

Lammeculotte – Hvidløgscreme – Sellerirulle  
Sauce picante – Engsyre

Stegt vagtel – Citron confit - Sennepssalat  
Morkelsauce - Timutpeber

Cæsarsalat à la Vejlsøhus  
Sprød kylling – Pocheret æg  
Romainesalat – Fangstbrisling – Parmesan

## TILBEHØR

Vælg mellem 45 kr.

Sprøde timian fritter

Grøn salat - Urtevinagrette - Syltet grønt

Kartoffel rosti - Trøffelcreme

## STEAK FRITES

345 kr.

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

## VEJLSØHUS BURGER

185 kr.

Vælg mellem  
200 g. oksekød med bacon  
Sprød kylling med bacon  
**(V)** Vegetarisk bøv

Serveres med timian fritter og tomatiseret aioli

## DESSERTER

Vælg mellem 125 kr.

Tærte med luftig vaniljecreme  
Honningsyltet rabarber - Rabarbersorbet  
Saltkaramel

"Gateau marcel" brud af chokoladecake  
Luftig chokoladecreme - Havtorssobot

3 slags ost - Hjemmelavet tilbehør - Knækbrød

## 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