AFTENMENU

APERITIF

Et glas bobler - 75 kr.

Limoncello spritz - 75 kr.

SNACKS

Rodfrugtchips - Sour cream dip - 45 kr.

Oliven - Tørret skinke - 45 kr.

Surdejsbrød - Tomat - Trøffel - Tørret lammehjerte - 45 kr.

3 RETTERS SÆSONMENU

FORRET

"Surf and turf"

Sprøde rosé rejer - Grambogård skinke - Citruscreme - Aromatiske urter

HOVEDRET

Shortrib - Fermenteret hvidløgscreme - Rødvinsglace - Corn ribs - Kartofler

DESSERT

Pandekage - Hvid ganache - Krydret flødeis - Karamelliserede græskarkerner

3 RETTERS SÆSONMENU 415 KR.

Inkl. 2 glas vin 585 kr. / Inkl. 2 glas saft 515 kr.
Inkl. 3 glas vin 645 kr. / Inkl. 3 glas saft 540 kr.

VINMENU

Pinot Gris Organic, 2024, AOC

Quinta do Ataide Red Organic, 2017, DOC

Maury Blanc Organic, 2022

SAFTMENU

Æble - Hasselnødder - Citron

Solbær - Mary te - Hasselnødder - Peber - Timian - Citron

Hyldeblomstsaft - Tørret appelsin - Varme krydderier

Vejlsøhus
Hotel & Konferencecenter

30-60% organic

AFTENMENU

FORRETTER

125 kr. pr. stk.

Gravad krondyr - Bitre salater - Enebæremulsion
Them riv - Syltet sennep

"Surf and turf"
Sprøde rosé rejer - Grambogård skinke
Citruscreme - Aromatiske urter

"Tatar"
Trøffel - Padron - Syltede skalotteløg
Endivie - Radicchio
• Kan købes som hovedret med fritter og aioli til 225 kr.

HOVEDRETTER

195 kr. pr. stk.

Shortrib - Fermenteret hvidløgscreme
Rødvinsglace - Corn ribs

Schnitzel af grisebryst - Confiterede svampe
Græskar - Rosmarin sauce

Stegt mørksej - Kantareller - Syltet tomat
Urtesalat - Cremet fiskesauce

(V) Sprød blomkål - Syltet blomkål - Blomkålspuré
Chips - Urtefritter

Cæsarsalat à la Vejlsøhus
Sprød kylling – Pocheret æg
Romainesalat – Fangst brisling – Parmesan

TILBEHØR

45 kr. pr. stk.

Sprøde timian fritter - Tomatiseret aioli

Bitre salater - Mormordressing

Sprøde kartofler - Kapers - Urter

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 bøf

Serveres med timian fritter og tomatiseret aioli

DESSERTER

125 kr. pr. stk.

Pandekage - Hvid ganache - Krydret flødeis
Karamelliserede græskarkerner

"Citronmåne"
Citronmousse - Mandelkage - Marengs - Verbena

3 slags oste - Hjemmelavet tilbehør - Knækbrød

KAFFE, SØDT OG AVEC

Te eller økologisk kaffe **-** 40 kr.

3 slags sødt **-** 55 kr.

Irsk kaffe **-** 75 kr.

Avec **-** 65 kr.

Luksus avec **-** 75 kr.

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

Vejlsøhus
Hotel & Konferencecenter

30-60% organic