



Ala Carte

Forreter

Bresaola med endive salat, syltede appelsinskal, appelsin vinaigrette, sprødt brød crumble og urter.

Kr. 175,-

Røget økologisk ørred fra Vejle ådal rillette på avokado bund med radise crudite, ristet rugbrød og dild.

Kr. 165,-

Mikset svampeterrin med svampe emulsion, svampe pulver, tyndskåret svampe og kørvæl.

Kr. 135,-

Dagens Forret

Kr. 125,-

Hovedretter

250,- gr Ribeye Steak med hjemmelavet Pommes frites, sæsonens grønt og ægte hjemmelavet bearnaise.

Kr. 339,-

Menuire stegt rødspætte med nye kartofler, citron, persille frit og brunet smør sauce.

kr. 389,-

Blomkåls steak med chimichurri, ristede hasselnødder, hasselnødsolie, stegte kartofler.

kr. 249,-

Dagens Hovedret

kr. 215,-

Dessert

Vinhusets desserttallerken.

Kr. 155,-

Variation af Vinhusets hjemmelavet is og chokolade.

Kr. 145,-

3 slags oste med sprødt brød/chips, kompot, syltede nødder og urter.

Kr. 185,-

Dagens dessert.

Kr. 125,-



À la Carte

Starters

Bresaola with endive salad, pickled orange peel, orange vinaigrette, crispy bread crumble.

DKK 175,-

Smoked ecological trout from Vejle Ådal rillette on avocado base with radish crudite, roasted ryebread and dill

DKK 165,-

Mixed mushroom terrine with mushroom emulsion, mushroom powder, thin cut mushroom and chervil.

DKK 135,-

Starter of the day

DKK 125,-

Main course

250,- gr. Ribeye steak with homemade fries, vegetable of the season and homemade bearnaise sauce.

DKK 339,-

Menuire roasted plaice with new potatoes, lemon, fried parsley and brown butter sauce.

DKK 389,-

Colliflower Steak with chimichurri, roasted hazelnuts, hazelnuts oil and roasted potatoes.

DKK 249,-

Main course of the day

DKK 215,-

Desserts

Vinhus dessert plate.

DKK 155,-

Hotel Vinhusets variation of homemade ice cream and chocolate

DKK 145,-

3 types of cheese with crispy bread/chips, compote, pickled nuts and herbs

DKK 185,-

Dessert of the day

DKK 125,-

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN



Ala Carte

Børneretter

Dag og aften

Børn under 12 år

Paneret fiskefilet med hjemmelavet fritter, remoulade, citron. kr. 95,-

Kylling nuggets med hjemmelavet fritter, ketchup og mayonnaise. kr. 95,-

Børnedessert- vaniljeparfait med sprød chokolade kr. 95,-

Dagens retter Halv pris

Kids menu

Day and evening

Children under 12 years

Breaded fish filet with homemade fries, remoulade and lemon DKK 95,-

Chicken nuggets with homemade fries, ketchup and mayonnaise DKK 95,-

Children dessert- vanilla Parfait with crispy chocolate DKK 95,-

Today's courses Half price

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN