

# MENU

---

A LA CARTE 2022

## FORRETTER | STARTERS

**Kartoffel-/porresuppe – croutoner – purløg – grøn olie** 98,-  
*Potato/Leek Soup – Croutons – Chives – Green Oil*

**Bagt torskefilet på urtecreme – sprød salat og lakserogn** 125,-  
*Baked cod filet on herbal cream – crispy salad and salmon roe*

**Charcuteritallerken – italiensk skinke – bresaola –  
diverse salami – parmesan – pesto – oliven –  
syltede tomater og artiskokker – grønne urter** 145,-  
*Plate with Charcuterie – Italian Ham – Bresaola – Salami – Parmesan –  
Pesto – Olives – Pickled Tomatoes and Artichokes – Green Herbs*



VEJLE CENTER HOTEL

\*\*\*

### FØDEVAREALLERGI OG -INTOLERANCE

Spørg os gerne til råds om indhold af  
allergener i vores menu.

### FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE

Please feel free to ask our advice about  
allergens in our food.



# MENU

---

## HOVEDRETTER | MAIN COURSES

**Skindstegt laks – pasta i cremet hvidvinssauce – sæsonens grønsager** 180,-

*Salmon Roasted on the Skin – Pasta in Creamy White Wine Sauce – Vegetables of the Season*

**Hotelllets cheeseburger – hakket oksekød – Monterey Jack-ost syltet agurk – salat – tomat – løg – hjemmelavet burgerdressing sprøde pommes frites – mild chilimayonnaise** 175,-

*Homemade Cheese Burger – Minced Beef – Monterey Jack Cheese – Pickled Cucumber – Lettuce – Tomato – Onion – Homemade Burger Dressing – Crispy French Fries – Mild Chilli Mayonnaise*

**Klassisk cæsarsalat – romainesalat – parmesan – kylling – bacon – croutoner – original cæsardressing** 130,-

*Classic Caesar Salad – Romaine Lettuce – Parmesan – Chicken – Bacon – Croutons – Original Caesar Dressing*



VEJLE CENTER HOTEL

\*\*\*

FØDEVAREALLERGI OG -INTOLERANCE

Spørg os gerne til råds om indhold af allergener i vores menu.

FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE

Please feel free to ask our advice about allergens in our food.



# MENU

---

## HOVEDRETTER | MAIN COURSES

**Kalvekotelet – sæsonens grønsager – grøn salat –  
kartoffelkroket – rødvinssauce** 275,-  
*Veal Chop – Vegetables of the Season – Green Salad –  
Potato Croquette – Red Wine Sauce*

**Wienerschnitzel af kalv – klassisk garniture – smørsauce** 195,-  
*Wienerschnitzel of Veal – Classic Garnish – Melted Butter*

*Ønskes vegansk eller vegetarisk, spørg venligst betjeningen.  
For vegan or vegetarian option, please ask the waiter.*



VEJLE CENTER HOTEL

\*\*\*

FØDEVAREALLERGI OG -INTOLERANCE

Spørg os gerne til råds om indhold af  
allergener i vores menu.

FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE

Please feel free to ask our advice about  
allergens in our food.



# MENU

---

## DESSERTER & OST | DESSERTS & CHEESE

**Ostetallerken med danske og udenlandske oste –  
passende garniture – kiks** 105,-

*Plate of Cheese from Denmark and Other Countries –  
Garnish – Biscuits*

**Chokolademousse – vaniljecreme** 95,-

*Chocolate Mousse – Vanilla Cream*

**Creme brulé** 90,-

*Creme Brulée*



VEJLE CENTER HOTEL

\*\*\*

FØDEVAREALLERGI OG -INTOLERANCE

Spørg os gerne til råds om indhold af  
allergener i vores menu.

FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE

Please feel free to ask our advice about  
allergens in our food.

