

MENU

A LA CARTE 2022

FORRETTER | STARTERS

Blomkålssuppe – blomkålbuketter – grønne urter – urteolie kr.95,-
Cauliflower soup – cauliflower florets – green herbs – herbal oil

Steak tatar af hakket Sashi oksekød – sennep – løg – kapers kr.145,-
– persille – Trøffelmayonnaise
Steak tatar of minced Sashi beef – mustard – onion – capers
– parsley – Truffle mayonnaise

Kan bestilles som hovedret – hertil sprøde friter + kr.95,-
Can be ordered as main course – served with crispy fries

Tallerkenbagt laks – skovsyresauce kr.155,-
Plate baked salmon – wood sorrel sauce



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

Steak af kalv – sauterede æbler flamberet i Calvados. kr.295,-

Serveret med stegt kartoffel og grøn salat

Veal steak – sautéed apples flambéed in Calvado.

Served with potatoes and green salad

Husets burger – smørbole – hakket oksekød – ost – salat kr.195,-

– syltede løg – hjemmelavet burgerdressing.

Serveres med sprøde friter & hjemmerørt mayo

Homemade Burger – butter bun – minced beef – cheese – lettuce

– pickled onion – homemade burger dressing.

Served with crispy fries & homemade mayo

Klassisk Cæsarsalat – Romaine salat – parmesan – kylling kr.175,-

– bacon – croutoner – husets Cæsardressing.

Hertil serveres brød & smør

Classic Caesar Salad – Romaine lettuce – parmesan – chicken

– bacon – croutons – house Caesar dressing on the side.

Served with bread & butter



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

Tagliatelle – friske grøntsager i hvidvinsflødesauce **kr.245,-**
Serveret med dagens fisk
Tagliatelle – fresh vegetables in a creamy white wine sauce.
Served with the fish of the day

Wienerschnitzel af kalv – klassisk garniture – skysauce **kr.235,-**
Wiener schnitzel of Veal – classic Garnish – gravy

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

- 4 slags franske oste – hjemmesylt & oliven** **kr.145,-**
4 types of French cheese – homemade jam & olives
- Æble trifle – æblegrød – makroner – madeira – konditorcreme** **kr.105,-**
Apple trifle – apple sauce – macarons – madeira – patry cream
- Crème Brûlée** **kr.95,-**



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.

