

Restaurant Vita

Forretter

First courses

Vorspeisen

- 1 **Hummersuppe**.....**99,00**
Lobstersoup/ Hummersuppe
- 4 **Hvide asparges****109,00**
m/håndpillede rejer, og sauce mousseline
White asparagus with hand-peeled shrimps, and sauce mousseline
Weißer Spargel mit handgeschälte Garnelen und sauce Mousseline
- 7 **Røget laks**.....**85,00**
Serveres med urtecreme, tomater og ærteskud
Smoked salmon w/herb cream, tomatoes and pea sprouts
Geräucherter Lachs mit Tomaten und Erbsensprossen
- 8 **Rejecocktail**.....**89,00**
Håndpillede rejer med rogn, daddel tomater og citron
Hand-peeled shrimps with roe, date tomato and lemon
Garnelen mit Fischeier, Tomaten und Zitrone
- 9 **Lynstegt tun**.....**109,00**
m/avocado salat og krydderurter
Seared tuna with avocado salad
Gebratener Thunfisch mit avocado salat

Aften menu

Røget laks

Serveres med urtecreme, tomater & ærteskud
Smoked salmon w/herb cream, tomatoes and pea sprouts

Ribeye

velhængt m/håndskårne pommes og bearnaise sauce
Ribeye steak with handcut french fries and bearnaise sauce

Gateau Marcel

Fransk chokolade kage
French chocolate cake

2 retter 249,-

3 retter 295,-

Serveres fra: 16.00 til 22.00

Served from: 4.00 pm to 10.00 pm

Hovedretter

Main courses

Hauptgerichte

- 10 Salat Nicoise.....159,00**
Grøn salat - kartofler - kogt æg - ansjoser - Lynstegt tun
Salad Nicoise with seared tuna
Salat Nicoise mit gebrateber Thunfisch
- 11 Stegt flæsk med persillesovs.....139,00**
Serveres med rødbeder og små kartofler
Fried slices of pork with parsley sauce, served with beetroot and small potatoes. (The Danish national dish may not suit your taste. Please ask for explanation or sample taste)
Gebratenes Schweinefleisch mit Petersiliensauce & Rote Bete und kleinen Kartoffeln
- 12 Ribeye.....238,00**
250 g velhængt fedtmarmoreret ribeye med håndskårne pommes frites og bearnaisesauce
250 g Ribeye steak with handcut french fries and bearnaise sauce
250 g Ribeye Steak mit hausgemachten Pommes und Sauce Bearnaise
- 13 Wienersnitzel.....189,00**
serveres med ærter og pommes sauté
Wienersnitzel with peas and pommes sauté
Wienersnitzel mit Erbsen und pommes sauté
- 14 Hvidvinsdampet blåmuslinger.....169,00**
500 g blåmuslinger med persille og hvidløg m/ pommes frites og aioli
500 g Steamed mussels with parsley and garlic with pommes frites and aioli
500 g Gedämpfte Muscheln mit Petersilie und Knoblauch mit pommes und aioli
- 15 Vitasgryde.....165,00**
Svinemørbrad, stegte pølser, bacon, champignon og håndskårne pommes frites
Vita's stew with pork tenderloin, fried sausages, bacon, mushrooms and handcut fries
Vitas Eintopf mit Schweinefilet, gebratene Würstchen, Bacon, Champignon und hausgemachte Pommes
- 16 Grillet Laks.....179,00**
serveres med små kartofler, sæsonens grønt samt estragonsauce
Grilled salmon w/ small potatoes, seasonal greens and tarragon sauce
Gegrillter Lachs mit kleinen Kartoffeln, Gemüse der Saison und Estragonsauce
- 17 Svampebygotto.....149,00**
serveres med cremet sauce (Vegetar)
Mushroom bulgur in creamy soup (Vegetarian)
Pilze bygotto in cremiger Sauce (Vegetarisch)

- 18 Gammeldagsandesteg.....195,00**
 serveres med svesker, æbler, hjemmelavet agurkesalat, rødkål og brune og hvide kartofler
Old fashioned roast duck with prunes, apples, homemade cucumber relish, red cabbage relish, white potatoes and caramelised potatoes
Entenbraten nach alter Art mit Zwetschgen, Rotkohl, Äpfel, hausgemachten Gurkensalat, glasierte Kartoffeln und gekochte Kartoffeln
- 19 Meniurestegt Søtunge.....239,00**
 serveres med sauté af kapers, ærtepurée, brunet smør og kartofler
Menuière fried Sole served with a sauté of capers and pea puré, brown butter, lemon and potatoes
Sohle meunière gebraten und serviert mit einem sauté von Kapern und Erbsenpüre, brauner Butter und Zitrone mit kleinen Kartoffeln
- 21 Vitas Steak.....245,00**
 200 g oksemørbrad med håndskårne pommes frites og bearnaise sauce
200 g steak of tenderloin with handcut french fires and bearnaise sauce
200 g Rindersteak aus Lendenstück mit hausgemachten Pommes und Sauce Bearnaise
- 25 Vitas traditionelle burger med onion rings.....148,00**
 200 g hakket oksekød-bacon-cheddarost-tomat-rødløg-syltet agurk-salat-onion rings
 serveres med pommes frites
200 g chopped beef-bacon-cheddar cheese-tomato-red onion-pickled cucumber salad-onion rings served with french fries
200 g gehackter Rindfleisch-Bacon-Cheddar Käse-Tomaten-Zwiebel-Gurkensalat-Zwiebelringen serviert mit Pommes frites
- 39 Flæskesteg.....159,00**
 med sprøde svær og agurkesalat, rødkål og hvide kartofler hertil flæskestegssauce
Pork roast with crisp pork rind served with homemade cucumber relish, red cabbage relish, white potatoes and sauce
Schweinebraten mit Knusperkruste, Gurkensalat, gekochte Kartoffeln und sauce

Side orders

- Pommes frites.....35,00**
Chips/French fries
Pommes
- Dagens salat.....45,00**
Mixed salad of the day
Gemischter salat
- Ekstra sauce.....30,00**
Ekstra kartofler.....25,00
Ekstra tilbehør.....15,00

Børneret Childrens dish Kinder Gericht

3 Fiskefilet.....89,00
Serveret med håndskårene pommes frites og remoulade
Fish fillet served with fries and remoulade
Fischfilet serviert mit Pommes und Remoulade

26 Frikadeller.....89,00
med pommes frites og remoulade
Fried meatballs served with fries and remoulade
Fleischklößchen serviert mit Pommes und Remoulade

Desserter Desserts Nachspeisen

393 Gammeldags citronfromage.....75,00
Lemon soufflé
Zitronencreme

398 Pandekager med vaniljeparfait75,00
Serveret med karamelliserede hasselnødder, chokoladesauce, jorbærcoulis og flødeskum
*Pancakes with vanilla parfait served with caramelised hazelnuts, chocolate sauce, straw-
berry coulis and and whipped cream*
*Pfannkuchen mit Vanilleparfait, serviert mit karamellisierten Haselnüssen, Schokola
densauce, Erdbeer-Coulis und Schlagsahne*

395 Gateau Marcel.....75,00
Fransk chokoladekage
French chocolate cake
Französisches Schokoladenkuchen

396 Gammeldags æblekage.....75,00
m/flødeskum, sukkerrasp & ribsgelé
Appel trifle
Dänischer Apfelkuchen