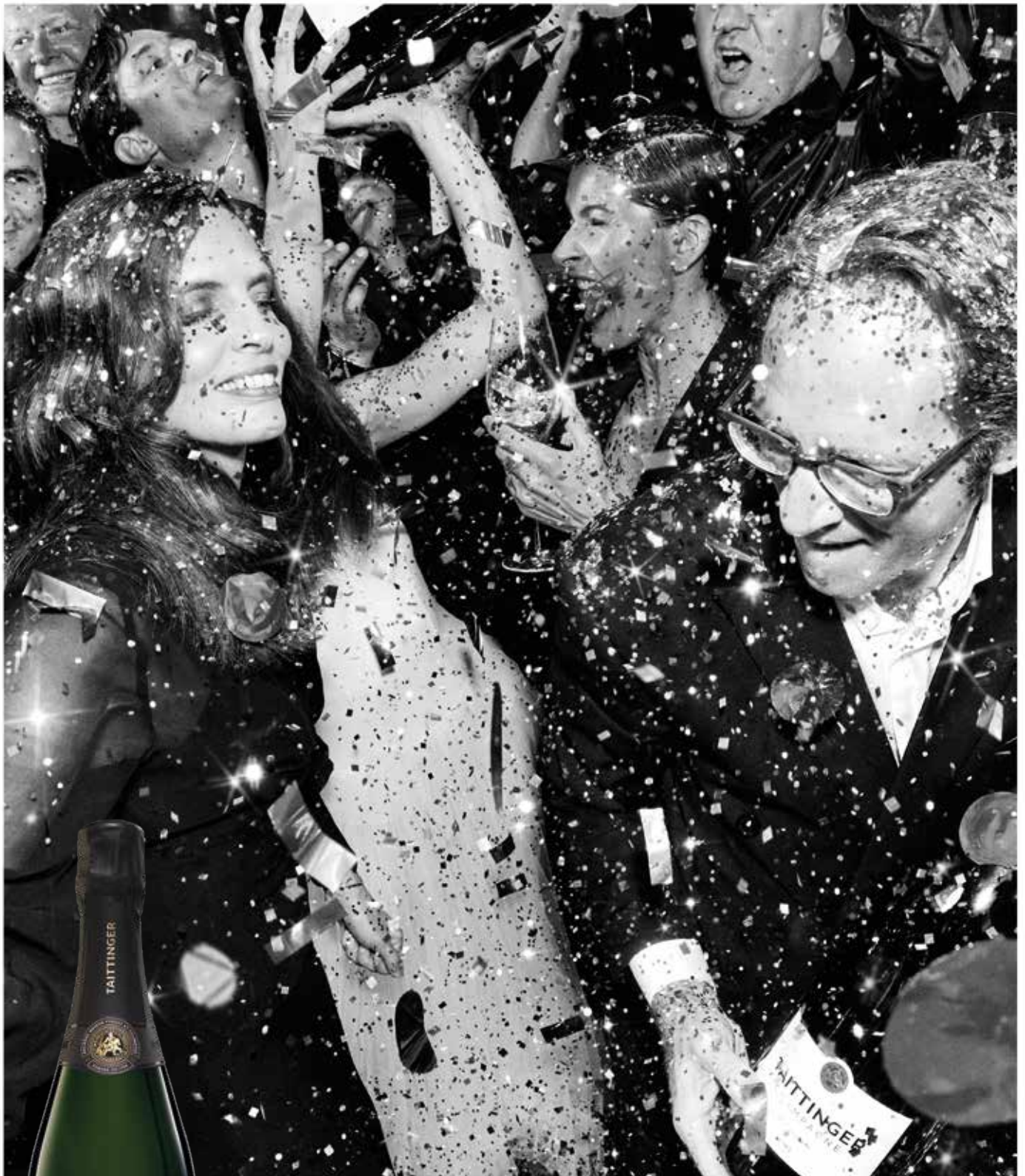


# L'INSTANT TAITTINGER

PHOTO BY DAVID BLACK



**Champagne Taittinger Prestige Cuvée**  
Vidunderlig cremet og elegant Champagne fra et af de ældste familiedrevne Champagnehuse. Tør og frisk med aromaer af friske frugter og honning. Flot Champagne med finesse og elegance.


Pris  
pr. glas  
KR. 125,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 545,-




# VB og Slagter Carlsens Favoritter

## Forret

	Frokost	Aften
V-erdens B-edste Rejecocktail .....	149,-	169,-
Plukket salat med tomat og hakket agurk, håndpillede rejer, friske asparges, lime og dild samt VB's hjemmelavet skaldyrsdressing. Serveres med smørgrillet brød		

## Hovedret

VB's Steak af udvalgt kødkvæg .....	289,-	309,-
Vælg mellem steak af ribeye ca. 300 gram eller steak af oksemørbrad ca. 250 gram		
Begge bøffer toppes med kryddersmør, og serveres med VB's sprøde fritter, variation af salater vendt i klassisk vinaigrette samt 2 slags saucer: VB's brune guld og bearnaise		

## Dessert

Dagens tærte .....		89,-
Gammeldags æblekage.....		89,-
Is dessert - Sorbet fra Kastberg Is .....		89,-
Hindbær, jordbær og mango		
VB's Favorit fra Kastberg Is.....		89,-
Stracciatella, solbær/vanilje og saltkaramel		
VB's Irish Coffee .....		89,-
Med Tullamore whisky, flødeskum og kandispind		

## Menupriser

	Frokost	Aften
1 ret / Pris som angivet ved hver ret		
2 retter / Hovedret + dessert.....	349,-	369,-
2 retter / Forret + hovedret .....	399,-	439,-
3 retter / Forret + hovedret + dessert.....	459,-	499,-

Se på næste side hvilke vine vi anbefaler til menuen



Fødevarestyrelsen anbefaler gennemstegning på hakkekød! Hvorfor der gøres opmærksom på, at VB's køkken steger rosa.

Restaurant   
Vestre Bådelaug

Spørg personalet ved spørgsmål til allergener.

Frokost - 11.00 til 17.00 / Aften - 17.00 til 20.00

# Anbefalede vine til menuen



## Start med bobler

**Champagne Taittinger Prestige Cuvée**  
Vidunderlig cremet og elegant Champagne fra et af de ældste familiedrevne Champagnehuse. Tør og frisk med aromaer af friske frugter og honning. Flot Champagne med finesse og elegance.

Pris  
pr. glas  
KR. 125,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 545,-



## Anbefalet hvidvin 1

**Dönnhoff Riesling Trocken**  
En tør karakterfuld Riesling fra de stejle skrånninger i Nahe. I smagen har vinen aromaer af æbler, citrus og fine urter. Det er en livlig vin fuld af subtil frugtlig sødme og frisk syre.

Pris  
pr. glas  
KR. 115,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 499,-



## Anbefalet hvidvin 2

**Albert Bichot Chablis**  
Vinen er frisk og elegant i duften med noter af citrus og mineraler. Dejlig harmonisk vin med en bemærkelsesværdig power og fylde i smagen.

Pris  
pr. glas  
KR. 125,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 599,-



## Anbefalet rødvin 1

**McManis Zinfandel**  
En fadlagret vin fyldt med noter af modne ribs, jordbær, karamelliseret sukker og ristet egetræ. Den lækre søde frugt på ganen følges af bløde, smidige tanniner og en glat, behagelig afslutning.

Pris  
pr. glas  
KR. 95,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 399,-



## Anbefalet rødvin 2

**Auntsfield Pinot Noir**  
Koncentration og elegance kendetegner denne vin. Rene nuancer af bær og mørke blomster fylder ganen. Denne frugt støttes af fintpolerede tanniner, der giver en blød, silkeagtig tekstur.

Pris  
pr. glas  
KR. 125,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 499,-

# Menu

	Frokost	Aften
Stegt flæsk – Danmarks nationalret..... 8 stykker	159,-	179,-
Kartofler, persillesauce og hjemmesyltede rødbeder 12 stykker	179,-	199,-
16 stykker	199,-	219,-
VB's One And Only Bøfsandwich.....	169,-	189,-
Med remo, dobbelt sylt, en hulens masse løg og brunt guld inkl. fritter	199,-	219,-
VB's Burger .....	169,-	189,-
Med Comté (ost), bløde løg, bearnaisemayo, bacon og syltede agurker inkl. fritter	199,-	219,-
VB's Steak af udvalgt kødkvæg .....	289,-	309,-
Vælg mellem steak af ribeye ca. 300 gram eller steak af oksemørbrad ca. 250 gram		
Begge bøffer toppes med kryddersmør, og serveres med VB's sprøde fritter, variation af salater vendt i klassisk vinaigrette samt 2 slags saucer: VB's brune guld og bearnaise		
Flæskestegsburger.....	169,-	189,-
Med Dijonnaise, rødkål og surt, samt brunt guld og jydde nachos inkl. fritter	199,-	219,-
VB's Stjernesud .....	249,-	269,-
2 slags rødspætteleiler, håndpillede rejer, 2 x mayo og laks		
Fish'n Chips .....	169,-	189,-
Frisk kulmule i panko, sprøde fritter og sauce tatare		



Fødevarestyrelsen anbefaler gennemstegning på hakkekød! Hvorfor der gøres opmærksom på, at VB's køkken steger rosa.

Restaurant   
Vestre Bådelaug

Spørg personalet ved spørgsmål til allergener.

Frokost - 11.00 til 17.00 / Aften - 17.00 til 20.00

	Frokost	Aften
<b>VB's Lakseburger</b> .....	159,-	179,-
Med varmrøget færøsk laks, grønt, urter, æg, pinjekerne, avocado, løvstikkemayo samt smørgrillet brød	inkl. friter 189,-	209,-
<b>Laksesalat</b> .....	169,-	189,-
Varmrøget færøsk laks med plukkede salater, æg, avocado, løvstikkemayo samt smørgrillet brød		
<b>V-erdens B-edste Rejecocktail</b> .....	149,-	169,-
Plukket salat med tomat og hakket agurk, håndpillede rejer, friske asparges, lime og dild samt VB's hjemmelavet skaldyrsdressing. Serveres med smørgrillet brød		
<b>Fiskeburger</b> .....	199,-	219,-
Pankopaneret rødspætte i smørgrillet bolle med håndpillede rejer, avocado og sennepsmayo	inkl. friter 229,-	249,-
<b>3 himmelske stykker smørrebrød</b> .....	189,-	209,-
Rødspætte med remoulade og capers, koldrøget laks med røræg, samt håndpillede rejer med æg og mayo		
<b>Børnemenü</b> .....	99,-	109,-
Rødspætte eller paneret kylling med friter og remoulade eller mayo		
<b>Ekstra tilkøb</b> ..... pr. stk.		19,-
Hjemmerørt mayo/chili, bearnaise, sauce tatare eller remoulade		



Fødevarestyrelsen anbefaler gennemstegning på hakkekød! Hvorfor der gøres opmærksom på, at VB's køkken steger rosa.

# Dessert & varme drikke

Dagens tærte.....	89,-
Gammeldags æblekage.....	89,-
Is dessert - Sorbet fra Kastberg Is ..... Hindbær, jordbær og mango	89,-
VB's Favorit fra Kastberg Is..... Stracciatella, solbær/vanilje og saltkaramel	89,-



## Varme drikke serveres med chokolade

VB's kaffe..... Americano, Espresso, Café Latte, Cappuccino, Latte Macchiato, Chociatto	55,-
Varm chokolade.....	55,-
Te.....	55,-
VB's Irish Coffee..... Med Tullamore whisky, flødeskum og kandispind	89,-



# Drikkevarer

Fadøl fra FUR BRYGHUS .....	0,3 ltr.	59,-
Pilsner 4,6%, Classic 4,6%, FUR Hvede 5,6%, IPA 5,6%	0,5 ltr.	79,-
eller Renaissance 6,2%	1,0 ltr.	129,-
Fur Frokost 2,6% .....	0,5 ltr.	79,-
Alkoholfri øl på flaske fra FUR BRYGHUS .....	0,5 ltr.	79,-
Flere varianter - spørg os for info		
FUR snaps .....	4 cl.	55,-
Malt, Gylden	0,7 ltr.	599,-
Rød Aalborg.....	4 cl.	45,-
	0,7 ltr.	499,-
Sodavand .....	0,3 ltr.	49,-
Coca Cola, Pepsi Max, Fanta, Faxe Kondi, Schweppes Lemon	0,5 ltr.	59,-
Hancock Sports Cola.....	0,3 ltr.	49,-
VB's Lemonade.....	0,3 ltr.	49,-
Citron, Pink Grape, Passion, Hyldeblomst, Icetea Fersken, Icetea Hindbær	0,5 ltr.	59,-
San Benedetto vand.....	50 cl.	44,-
Italiensk vand med eller uden brus	75 cl.	59,-



Glas Flaske

## Champagne Taittinger Prestige Cuvée Brut

**Champagne Taittinger, Reims** ..... 125,- 549,-

Vidunderlig cremet og elegant Champagne fra et af de ældste familiedrevne Champagnehuse. Tør og frisk med aromaer af friske frugter og honning. Flot Champagne med finesse og elegance.



## Pasión Cuvée, Cava Brut Rosé (økologisk)

**Bodegas Sierra Norte, Utiel-Requena** ..... 85,- 349,-

Aromatisk og meget frugtig med noter af blomster, ribs og kirsebær ledsaget af toner af honning og toast. På ganen er den kraftfuld og intens. Perfekt balance og elegance.



## Vouvray Réserve Demi Sec

**Domaine Jean-Paul Couamais, Loire** ..... 95,- 399,-

Halvtør mousserende vin med noter af marmelade og muskatnød i duften. Smagen er imponerende rig og varieret med en aromatisk vifte af krydderier og ristede mandler.



## Funkelwürtz Zero alkoholfri (< 0,5%)

**Weingut Selbach-Oster, Mosel** ..... 85,- 349,-

Intens duft med frodig, eksotisk krydret frugt, blomster og muskatnød. Frisk og livlig mousserende vin med stil og delikat sødme. Fyldig med rig, cremet mousse.





# DÖNNHOFF



## Dönnhoff Riesling Trocken

En tør karakterfuld Riesling fra de stejle skråninger i Nahe. I smagen har vinen aromaer af æbler, citrus og fine urter. Det er en livlig vin fuld af subtil frugtlig sødme og frisk syre.

Pris  
pr. glas  
KR. 125,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 499,-

## Mario's Bianco

**Daniele Pelsa, Piemonte**..... 85,- 349,-

Fremstillet af Arneis og Sauvignon Blanc fra vinmarker beliggende i Piemonte. Vinen besidder en aromatisk duft med et strejf af citrus og eksotiske frugter. Smagen er frisk og elegant.



## Sauvignon Blanc "Single Vineyard"

**Auntsfield Estate, Marlborough** ..... 95,- 399,-

Fadlagret vin med intens moden frugtsmag med noter af citrus og passionsfrugt. Generøs fylde og mineralitet, samt stram struktur, der får vinen til at fremstå livlig og elegant.



## Riesling Trocken

**Weingut Dönnhoff, Nahe** ..... 115,- 499,-

En tør karakterfuld Riesling fra de stejle skrånninger i Nahe. I smagen har vinen aromaer af æbler, citrus og fine urter. Det er en livlig vin fuld af subtil frugtig sødme og frisk syre.



## Chablis

**Albert Bichot, Bourgogne** ..... 125,- 599,-

Vinen er frisk og elegant i duften med noter af citrus og mineraler. Dejlig harmonisk vin med en bemærkelsesværdig power og fylde i smagen.



## Bourgogne Côte d'Or "Le Pavillon" Chardonnay

**Domaine du Pavillon, Albert Bichot, Bourgogne**..... 649,-

Økologisk Chardonnay lagret på både ståltanke og fade. Smagen er blød og rund, understøttet af en subtil mineralsk stramhed, der giver vinen en god balance og stor friskhed i eftersmagen.





### McManis Zinfandel

En fadlagret vin fyldt med noter af modne røde ribs, jordbær, karamelliseret sukker og ristet egetræ. Den lækre søde frugt på ganen følges af bløde, smidige tanniner og en glat, behagelig afslutning.

Pris  
pr. glas  
KR. 95,-

Pris  
pr. flaske  
KR. 399,-

## Mario's Rosso

**Daniele Pelassa, Piemonte**..... 85,- 349,-

Vinen fremstår frugtig, aromatisk med antydninger af kirsebær, ribs og abrikos. Blød og vedvarende smag, fyldig, velafbalanceret og rund i smagen. En vin med klasse.

## Zinfandel

**McManis Family Vineyards, Lodi**..... 95,- 399,-

En fadlagret vin fyldt med noter af modne røde ribs, jordbær, karamelliseret sukker og ristet egetræ. Den lækre søde frugt på ganen følges af bløde, smidige tanniner og en glat, behagelig afslutning.

## Pinot Noir "Single Vineyard"

**Auntsfield Estate, Marlborough** ..... 125,- 499,-

Koncentration og elegance kendetegner denne vin. Rene nuancer af bær og mørke blomster fylder ganen. Denne frugt støttes af fintpolerede tanniner, der giver en blød, silkeagtig tekstur.

## Bourgogne Côte d'Or "Le Pavillon" Pinot Noir

**Domaine du Pavillon, Albert Bichot, Bourgogne**.....649,-

Økologisk Pinot Noir lagret på både ståltanke og fade. De varierende eksponeringer og højder i vinmarkerne resulterer i vinens smukke kompleksitet. Smagen er fyldig og afbalanceret med en meget behagelig afslutning.

Glas Flaske



# Rosévin

## Irrésistible Rosé, Cru Classé de Provence

Domaine de la Croix, Provence.....

Vinen fremstår frugtig, aromatisk med antydninger af kirsebær, ribs og abrikos. Blød og vedvarende smag, fyldig, velafbalanceret og rund. En vin med klasse.

Glas Flaske

95,- 399,-



# Sødvin

## Estrella Moscatel

Bodegas Murviedro, Valencia.....

Frugtig og aromatisk vin med en elegant duft, der gør den dejlig forfriskende. Vinen har en perfekt balance mellem koncentreret naturlig sødme og frisk syre.

Glas Flaske

85,- 349,-



# Drinks

VB's Gin Tonic.....	109,-
4 cl. MG Gin og Fever-Tree Tonic Indian/Mediterranean	
VB's Gin Raspberry .....	109,-
4 cl. MG Gin og Raspberry Fever-Tree Tonic	
VB's Le Tribute Gin & Tonic .....	119,-
5 cl. Le Tribute Gin med Le Tribute Tonic	
Gin Hass .....	109,-
Med 4 cl. MG Gin	
Rom & Cola .....	109,-
Med 4 cl. 3 års Santissima Rom, Cuba	
VB's "Aperol" Spritz.....	99,-
Limoncello di Capri Spritzer .....	99,-
Hugo Spritz "Hyldeblomst" .....	99,-
VB's Irish Coffee .....	89,-
Med Tullamore whisky, flødeskum og kandispind	

