

# Restaurant Vita

## Forretter

## First courses

## Vorspeisen

- 1      **Hummersuppe**.....99,00  
*Lobstersoup/ Hummersuppe*
- 4      **Sæsonens svampetoast** .....95,00  
Bl.a. Kantareller serveres let cremet tilsat den syrlige smag af æbleedike på landbrød  
*Seasonal mushrooms including chanterelles with cream and apple vinegar*  
*Pilztoast Champignons der Saison inklusive Pfifferlinge mit Sahne und Apfeléssig*
- 7      **Røget laks**.....85,00  
Serveres med urtecreme, tomater og ærteskud  
*Smoked salmon w/herb cream and pea sprouts*  
*Geräucherter Lachs mit Erbsensprossen*
- 8      **Rejecocktail**.....85,00  
Håndpillede rejer med rogn, daddel tomater og citron  
*Hand-peeled shrimps with roe, date tomato and lemon*  
*Garnelen mit Fischeier, Tomaten und Zitrone*
- 9      **Tatar** .....99,00  
Håndskåret oksetatar m/ senneps mayonnaise, syltet løg & jordkokke chips  
*Hand-carved tartar with mustard mayonnaise and pickled onions*  
*Handgeschnitzter Tatar mit Senfmayonnaise und eingelegte Zwiebeln*

# 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 275,-**

**3 retter 325,-**

Serveres fra: 16.00 til 22.00

Served from: 4.00 pm to 10.00 pm

**Stegt flæsk med persillesovs  
ad libitum**

*Fried slices of pork with parsley sauce ad libitum  
(The Danish national dish)*

**179,-**

Serveres alle ugens dage: 17.00 til 22.00  
Served every day: 5.00 pm to 10.00 pm

## Hovedretter

### Main courses

### Hauptgerichte

- 10 Stegtkalvelever.....169,00**  
Serveres med bacon, champignon, bløde løg, hvide kartofler og skysovs  
*Fried liver of veal with bacon, mushrooms, fried onions, white potatoes and gravy*  
*Gebratene Kalbsleber mit Bacon, Champignon, glasierte Zwiebeln, Pellkartoflen und Sauce*
- 11 Stegt flæsk med persillesovs.....149,00**  
Serveres med rødbeder og små kartofler  
*Fried slices of pork with parsley sauce, served with beetroot and small potatoes.*  
*(The Danish national dish)*  
*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.....169,00**  
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.....159,00**  
serveres med cremet sauce (Vegetar)  
*Mushroom bulgur in creamy soup (Vegetarian)*  
*Pilze bygotto in cremiger Sauce (Vegetarisch)*

- 18 Gammeldagsandesteg.....205,00**  
 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.....249,00**  
 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.....255,00**  
 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.....165,00**  
 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*

## Desserter Desserts Nachspeisen

- 393 Gammeldags citronfromage.....75,00**  
*Lemon soufflé*  
*Zitronencreme*
- 398 Pandekager med vaniljeparfait .....75,00**  
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 triffle*  
*Dänischer Apfelkuchen*