

Morgenmad

11:00-14:00

Vitus brunch tallerken 189,-

Røræg, bacon, serranoskinke, melon, hønsesalat, ost, smør, avokado, saltede mandler, yoghurt med granola og frugt. Serveres med 2 slags brød

Morgenmad komplet 69,-
Surdejsbolle med ost og smør

Frokost

11:00 - 16:00

Smørrebrød

Fiskefilet 99,-

Rugbrød, rejer, salat, citron, hjemmelavet remoulade og dild

Røget laks 99,-

Rugbrød, tomat, salat, citron, avokado, agurk, hjemmelavet dilldressing og dild

Hønsesalat 99,-

Rugbrød, salat, bacon, spirer og asparges

Æg og Rejer 99,-

Salat, agurk, tomat, mayo, citron, purløg

Åben sandwich

Club 155,-

Kylling, bacon, salat, agurk, tomat og hjemmelavet karrydressing

Tunmousse 155,-

Hjemmelavet tunmousse, salat, agurk, løg og tomat + Tilkøb jalapeños +10

Røget laks 155,-

Salat, løg, tomat, agurk og dilldressing

Med pommes frites +30,-

Salater

Vegansk salat 155,-

Asparges, mix salat, forårsløg, ærter, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, saltede mandler, bøgehatte, champignon og goma dressing

Cæsar salat 159,-

Kylling, hjemmelavede croutoner, romainesalat og hjemmelavet dressing

Pandestegt laks 159,-

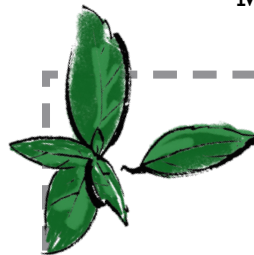
Asparges, mix salat, forårsløg, ærter, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, saltede mandler og appelsin dressing

Tigerreje salat 159,-

Asparges, mix salat, forårsløg, ærter, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, saltede mandler og appelsin dressing

Chevre Salat 159,-

Chevre, mix salat, agurk, cherrytomat, balsamico, valnødder og honning



Fiskeretter

Stjernesud 189,-

1 paneret fiskefilet, 1 hvidvinsdampet fiskefilet, asparges, rejer, røget laks, kaviar og thousand island dressing

Vitus tallerken 199,-

Hjemmelavet tunmousse, mix salat, røget laks, rejer, tigerrejer med sweet chili, avokado, gedeost, saltede mandler og thousand island dressing

Vitus toast 145,-

Rejer, kaviar, rødløg, dild og mayo

Moules Frites 199,-

Blåmuslinger, pommes frites og aioli

Burger

Bacon cheese burger 179,-

Grambogård bœf i briochebolle med bacon, ost, salat, tomat, hjemmelavet dressing. Serveres med pommes frites og chilimayo eller ketchup
Ekstra dip +15,-

Det lette hjørne

Carpaccio 145,-

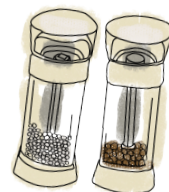
Mix salat, trøffelmayo og grana padano i flager

Nachos 135,-

Ost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole
Med kylling +20,-

Aften

16:00 - 20:00



Forretter

Vitus toast 145,-

Rejer, kaviar, rødløg, dild og mayo

Okse carpaccio 145,-

Mix salat, trøffelmayo og grana padano i flager

Nachos 135,-

Ost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole
Med kylling +20,-

Burger

Bacon cheese burger 179,-

Grambogård bøf i briochebolle. Med bacon, ost, salat, tomat, hjemmelavet dressing. Serveres med pommes frites og chilimayo eller ketchup

Ekstra dip +15,-

Salater

Vegansk salat 155,-

Asparges, mix salat, forårsløg, ærter, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, saltede mandler, bøgehatte, champignon og goma dressing

Cæsar salat 159,-

Kylling, hjemmelavede croutoner, romainesalat og hjemmelavet dressing

Pandestegt laks 159,-

Asparges, mix salat, forårsløg, ærter, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, saltede mandler og appelsin dressing

Tigerreje salat 159,-

Asparges, mix salat, forårsløg, ærter, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, saltede mandler og appelsin dressing

Chevre salat 159,-

Chevre, mix salat, agurk, cherrytomat, balsamico, valnødder og honning



Pasta

Fettuccine med steak 179,-

Steak, trøffelsauce, champignon og grana padano flager

Fettuccine med blåmuslinger 179,-

Løg, fennikel, bladselleri, muslinger, gulerødder, dild, citron og citronsauce

Fettuccine med tigerrejer 179,-

Løg, fennikel, tigerrejer, gulerødder, bladselleri, citronsauce, citron, dild og grana padano flager

Fettuccine med laks 179,-

Løg, fennikel, laks, gulerødder, bladselleri, citronsauce, citron, dild og grana padano flager

Kødretter

250g Oksestriploin 259,-

Mix salat, bearnaise eller trøffelsauce serveres med pommes

Wienerschnitzel 249,-

Med stegt kartoffel, ærter, peberrod, ansjoser, citron og smørsauce

Fiskeretter

Grillet laks 249,-

Pandestegte kartofler, grillet forårsløg, cremet spinat og citronsauce

Moules frites 199,-

Blåmuslinger, pommes frites og aioli

Stjerneskud 189,-

1 paneret fiskefilet, 1 hvidvinsdampet fiskefilet, asparges, rejer, røget laks, kaviar og thousand island dressing

Vitus tallerken 199,-

Hjemmelavet tunmousse, mix salat, røget laks, Vitus rejesalat, tigerrejer med sweet chili, avokado, gedeost, saltede mandler og thousand island dressing

Børneretter

Fiskefilet 89,-

Med pommes frites

Nuggets 89,-

Med pommes frites

Bolognese 110,-

Med fettuccine

Spørgsmål vedrørende allergener henrettes til personalet

Snacks

Pommes frites	49,-
Pommes frites	79,-
Med trøffelolie og grana padano flager	
Oliven	32,-
Saltede mandler og oliven	57,-
Peanuts	35,-

Dessert

Is dessert	89,-
3 kugler is, frugt, chokoladesauce, jordbær og flødeskum	
Cheesecake	79,-
Serveret med mango puré og passionsfrugt	
Chokoladekage	79,-
Serveret med chokoladesauce, flødeskum, jordbær og chokoladestykker	

Drikkevarer

Sodavand	29,-/49,-/69,-
Cola, Zero, Fanta, Sprite	
Hyldeblomst	39,-
Ice Tea Peach	49,-
Kildevand	27,-
Kande vand (med brus)	55,-
Kande vand (uden brus)	49,-
Glas vand (med brus)	29,-
Juice: æble eller appelsin	29,-
Hjemmelavet lemonade	49,-
Vælg mellem: Passion Frugt, Rarbarber, Lemon Lime	



Øl & Spiritus

FADØL

Carlsberg Pilsner	60/40/25 cl	36,-/56,-/66,-
Tuborg Classic	60/40/25 cl	38,-/58,-/68,-
Grimbergen Double	50/33 cl	51,-/74,-
Jacobsen Yakima IPA	50/25 cl	48,-/74,-
1664 Blanc	50/33 cl	47,-/74,-

FLASKEØL

Alkoholfri øl	33 cl	
Carlsberg Nordic Pilsner	0,0%	38,-
Brooklyn Special Effects	0,4%	38,-

SPIRITUS

2 cl. spiritus	60,-
4 cl. spiritus	85,-

GIN

2 cl. Gordons	79,-
2 cl. Bulldog	89,-
2 cl. Brookmans	99,-
2 cl. Gin Mare	109,-
2 cl. Monkey	119,-

Varme drikke

Filter kaffe	29,-
Americano	38,-
Espresso	38,-
Dobbelt Espresso	38,-
Cappuccino	49,-
Double shot latte	48,-/55,-
Flat white	49,-
Cortado	39,-
Affogato	49,-
Økologisk Te	35,-
Chai Latte	49,-
Varm Kakao med flødeskum	55,-
Irish Coffe	95,-
Is Kaffe	56,-
Sirup	7,-
Vanilje, karamel, Hasselnød	

Cocktail

Aperol	95,-
Limoncello Spritz	95,-
Half & Half	75,-
25cl Sprite, 25cl Carlsberg	
Mojito	95,-
Pina Colada	95,-



Hvidvin

Sauvignon Blanc Louis Eschenauer

Lanquedoc, Frankrig

Tør & sprød hvidvin med noter af citrus, stikkelsbær og hyldeblomst.

gl. 69,- fl. 285,-

Pinot Grigio Caldora

Sicilien, Italien

Frisk og halvtør hvidvin med god krydret frugt og en let cremet struktur. God til pasta, fisk & lette retter.

gl. 79,- fl. 325,-

Chardonnay Winemakers Selection

California, USA

Fyldig hvidvin med en silkeblød struktur præget af smør og egetræ. God til fisk og kraftige retter.

gl. 90,- fl. 365,-

Riesling "Ried Gaisberg" Helmut Maglock

Kamptal, Østrig

Tør og fyldig Riesling med stor frugtig finesse og en flot frisk syre. God til pasta, fisk og skaldyr.

gl. 95,- fl. 375,-

Sancerre, Domaine Franck Millet

Loire, Frankrig

Klassisk tør og mineralsk hvidvin med pæn fylde og elegant frugt. Flot allround vin på tværs af vores retter.

fl. 485,-

Rosé

Cinsault, Louis Eschenauer

Lanquedoc, Frankrig

Blød og halvtør sydfransk rosé. Mild med en behagelig frugt og en charmerende let pink farve.

gl. 69,- fl. 285,-

Grenache Gris, Doriac

l'Herault, Frankrig

Klassisk tør og helt lys sydfransk rosé. Frisk og lækende med en let behagelig frugt. God til pasta, fisk og lette retter.

gl. 79,- fl. 325,-

Le Pachá, Chateau l'Escarelle [Øko]

Provence, Frankrig

Kåret til verdens bedste rosévin i International Wine Challenge. Klassisk tør, stringent og mineralsk Provencalsk rosé. Flot allround vin på tværs af vores retter.

fl. 385,-



Rødvin

Merlot Louis Eschenauer

Lanquedoc, Frankrig

Tør sydfransk rødvin med bløde tanniner og en charmerende frugtig finish.

gl. 69,- fl. 285,-

Zinfandel Winemakers Selection

California, USA

Blød og karakterfuld rødvin med en fin let sødmefuld og frugtig finish. God til lidt tungere retter med fx oksekød.

fl. 335,-

Pinot Noir Poulet

d'Oc, Frankrig

Tør rødvin med en god saftig og lækende struktur. Noter af lidt røde og sorte frugter. God til lette retter.

fl. 375,-

Ripasso Superiore Semprebon

Valpolicella, Italien

Klassisk italiensk rødvin med god balance mellem smagfuld power og charmerende elegance. God til pasta og kød.

fl. 395,-

Pinot Noir, Chartron et Trebuchet

Bourgogne, Frankrig

Tør og elegant rødvin med mild rød frugt og en let forfriskende mineralitet. Flot allround vin på tværs af vores retter.

fl. 495,-