



Morgenmad

11:00-14:00

Ostemad 79,-
Mild ost og jordbær marmelade.
Med Vesterhavssost +10,-

Croissant 32,-

Americano & Croissant 69,-

Vitus brunchtallerken 229,-
Røræg, bacon, serranoskinke, melon, hønsesalat,
ost, avocado, yoghurt med granola og frugt.
Serveres med 2 slags brød.

Frokost

11:00 - 16:00

Smørrebrød

Fiskefilet 110,-
Rugbrød, rejer, salat, citron,
hjemmelavet remoulade og dild

Røget laks 110,-
Rugbrød, tomat, salat, citron, avocado, agurk,
hjemmelavet dilldressing og dild

Hønsesalat 110,-
Rugbrød, syltede løg, salat, bacon, spirer
og asparges

Æg & Rejer 110,-
Salat, agurk, tomat, mayo, citron, purløg

Åben sandwich

Club 165,-
Paneret kyllingefilet, bacon, salat, agurk, tomat
og hjemmelavet karrydressing

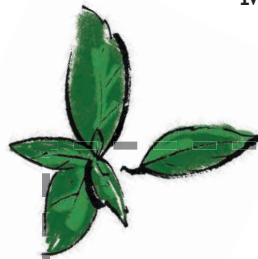
Tunmousse 165,-
Hjemmelavet tunmousse, salat, agurk,
syltede løg og tomat

Røget laks 165,-
Salat, syltede løg, tomat, agurk og dilldressing

Med pommes frites +35,-

Tilkøb jalapeños +15,-

Glutenfrit brød +30,-



Salater

Falafel salat 169,-
Asparges, mixsalat, forårsløg, rød spidskål,
agurk, cherrytomat, avocado, asparges,
syltede løg og gomadressing

Cæsar salat 169,-
Paneret kyllingefilet, hjemmelavede croutoner,
romainesalat og hjemmelavet dressing

Pandestegt laks 189,-
Asparges, mixsalat, forårsløg, rød spidskål,
agurk, cherrytomat, avocado, asparges,
syltede løg og gomadressing

Tigerreje salat 179,-
Asparges, mixsalat, forårsløg, rød spidskål,
agurk, cherrytomat, avocado, asparges,
syltede løg og gomadressing

Chèvre salat 179,-
Chèvre, mixsalat, agurk, cherrytomat,
balsamico, valnødder og honning

Fiskeretter

Stjernesud 221,-
1 paneret fiskefilet, 1 hvidvinsdampet fiskefilet,
asparges, rejer, røget laks, kaviar
og thousand island-dressing.

Vitus-tallerken 229,-
Hjemmelavet tunmousse, mixsalat,
saltede mandler, røget laks, rejer, tigerrejer med
sweet chili, avocado og gedeost.

Vitus Toast 155,-
Rejer, kaviar, rødløg, dild og mayo

Moules Frites 229,-
Blåmuslinger, pommes frites og aioli

Burger

Bacon cheese burger 189,-
Grambogård bøf i briochebolle med bacon, ost,
salat, tomat, hjemmelavet dressing. Serveres med
pommes frites og chilimayo eller ketchup
Ekstra dip +15,-

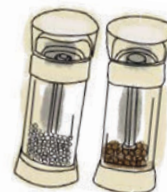
Det lette hjørne

Carpaccio 145,-
Mix salat, trøffelmayo og grana padano i flager

Nachos 135,-
Ost, jalapeños, creme fraiche, salsa og guacamole
Med kylling +20,- / Ekstra dip +25,-

Aften

16:00 - 20:00



Forretter

Vitus toast 155,-

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,- / Ekstra dip +25,-

Burger

Bacon cheese burger 189,-

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

Ekstra dip +15,-

Salater

Falafel salat 169,-

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

Cæsar salat 169,-

Paneret kyllingefilet, hjemmelavede croutoner, romainesalat og hjemmelavet dressing

Pandestegt laks 189,-

Asparges, mix salat, forårsløg, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, asparges, syltede løg og goma dressing

Tigerreje salat 179,-

Asparges, mix salat, forårsløg, rød spidskål, agurk, cherrytomat, avokado, asparges, syltede løg og goma dressing

Chevre salat 189,-

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



Pasta

Makaroni med steak 189,-

Steak, trøffelsauce, champignon og grana padano flager

Spaghetti med seafood mix 189,-

Citronsauce med Løg, fennikel, gulerødder, bladselleri, citron og dild

Spaghetti med Laks 189,-

Citronsauce med Løg, fennikel, gulerødder, bladselleri, citron og dild

Køddretter

300g Oksestriploin 299,-

Mix salat, bearnaise eller trøffelsauce serveres med pommes

Wienerschnitzel 269,-

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

Fiskeretter

Grillet laks 259,-

Pandestegte kartofler, grillet forårsløg og citronsauce

Moules frites 229,-

Blåmuslinger, pommes frites og aioli

Stjerneskud 219,-

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

Vitus tallerken 229,-

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 og remoulade

Nuggets 89,-

Med pommes frites og ketchup

Spørgsmål vedrørende allergener henrettes til personalet

Snacks

Pommes frites	59,-
Vitus Pommes frites	79,-
Med trøffelolie og grana padano flager	
Oliven	45,-
Saltede mandler	45,-
Saltede mandler og oliven	57,-
Peanuts	45,-

Dessert

Is dessert	89,-
3 kugler is, frugt, chokoladesauce, jordbær og flødeskum	
Cheesecake	79,-
Serveret med mango puré, flødeskum og passionsfrugt	
Chokoladekage	79,-
Serveret med chokoladesauce, flødeskum, jordbær og chokoladestykker	
Hjemmelavet æbletærte	79,-
Serveret med crème fraîche eller softice	

Drikkevarer

Sodavand 25/50/75 cl	33,-/55,-/73,-
Cola, Zero, Fanta, Sprite, Schweppes Lemon	
Hyldeblomst	45,-
Ice Tea Peach	49,-
Kildevand	37,-
Kande vand (med brus)	65,-
Kande vand (uden brus)	59,-
Glas vand (med brus)	33,-
Juice: æble eller appelsin	33,-
Hjemmelavet lemonade	58,-
Vælg mellem: Lemon Lime, Passion Frugt, Rarbarber, Pink Grapefruit, Raspberry	



Øl & Spiritus

FADØL

Carlsberg Pilsner 60/40/25 cl	74,-/64,-/44,-
Tuborg Classic 60/40/25 cl	76,-/66,-/46,-
Grimbergen Double 50/33 cl	78,-/55,-
Jacobsen Yakima IPA 50/25 cl	78,-/55,-
1664 Blanc 50/33 cl	78,-/55,-

FLASKEØL

Alkoholfri øl 33 cl	
Carlsberg Nordic Pilsner 0,0%	48,-
Brooklyn Special Effects 0,4%	48,-

SPIRITUS

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

GIN

2 cl. Gordons	95,-
2 cl. Bulldog	110,-
2 ens gin	169,-

Varme drikke

Americano	38,-
Espresso	39,-
Cappuccino	49
Double shot latte	49,-/55-
Flat white	49-
Cortado	39-
Affogato	69,-
Double shot, softice eller vaniljeis eller Pistachio	
Økologisk Te	35-
Chai Latte	55,
Varm Kakao med flødeskum	55-
Irish Coffe	95,-
Is Kaffe	56,-
Sirup	8,-
Vanilje, karamel, Hasselnød	

Cocktail

Aperol	99,-
Limuncello Spritz	99,-
Half & Half	85,-
25cl Sprite, 25cl Carlsberg	
Mojito	99,-
Passionada	99,-



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. 375,-

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. 395,-

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. 495,-

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 læskende 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. 395,-



Rødvin

Merlot Louis Eschenauer

Lanquedoc, Frankrig

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

gl. 69,- fl. 285,-

Pinot Noir La Cour des Grands

d'Oc, Frankrig

Frugtig rødvin med en god saftig og læskende struktur. Noten af lidt røde og sorte frugter. God til lette retter.

fl. 350,-

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. 375,-

Ripasso Superiore Semprebbon

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,-