

# RESTAURANT VESTERBRO

- NÅR SULTEN MELDER SIG, ER VALGET DIT -

---

Kære gæst

I Restaurant Vesterbro tilbyder vi lækre retter, som vores dygtige kokke har tilberedt med kærlighed. Essensen af vores menukort er gode, lokale, økologiske og sæsonbestemte råvarer – hvilke vi serverer med stolthed. Vi har nøje udvalgt vine til de følgende retter; således et besøg i Restaurant Vesterbro bliver en fuldendt oplevelse. Så, læn dig tilbage, nyd stemningen og den hjemlige hygge. Velbekomme.

---

**Mandag - lørdag kl. 17.30 - 21.30**

## FORRETTER

**Økologisk koldrøget laks – Kr. 125,-**  
med kærnemælksisifon

2015, Vieilles Vignes Blanc, Chateau de Nages, Costières de Nîmes, Frankrig – Kr. 95,-

**Rødbedetatar – Kr. 98,-**

med boghvedekerner og rodfrugter

2016, Grüner Veltliner, Jurtschitsch, Stein, Sonnhof, Østrig – Kr. 95,-

**Rischips med rejerillette – Kr. 98,-**  
og timianmayonnaise

N.V., Vega Medien, Brut Organic, Union Vinicola del Este, Valencia, Spanien – Kr. 95,-

## HOVEDRETTER

**Økologisk steak 300 g. – Kr. 265,-**

med grøntsagspuré, variation af kartoffel og pebersauce

2014, Valpolicella Ripasso, Monte Tabor, Fidora, Veneto, Italien – Kr. 110,-

**Dagens fangst – Kr. 225,-**

med kål, porre og muslingesauce

2017, Sancerre Blanc, Domaine Jean Paul Balland, Loire, Frankrig – Kr. 110,-

**Buddha Bowl – Kr. 138,-**

med 6 forskellige slags grønt, dressing og croutoner

- tilføj kylling til retten for + Kr. 40,-

2014, Lovely Lilly – Pinot Noir, Shelter Winery, Baden, Tyskland – Kr. 110,-

## DESSERTER

**Appelsinfromage – Kr. 78,-**

Med appelsinstøv og chokoladeknas

N.V., MdO, Moscato de Ochoa, Bodegas Ochoa, Navarra, Spanien – Kr. 95,-

**Kaffechips med vaniljeis – Kr. 78,-**

og koldt espressoshot

N.V., Pineau des Charentes Blanc, Francois Voyer, Cognac, Frankrig – Kr. 95,-

**Skovbærtærte – Kr. 98,-**

med marengs og krystalliseret hvid chokolade

2016, Grimaldi Brachetto, Azienda Agricola Ca' du Sindic, Piemonte, Italien – Kr. 95,-

## OST

**Osteservering – Kr. 95,-**

udvalg af danske, økologiske oste med hjemmelavet kompot

Porto Tawny, Ramos Pinto, Douro, Portugal – Kr. 95,-

# RESTAURANT VESTERBRO

## - WHEN HUNGER STRIKES THE CHOICE IS YOURS -

---

Dear guest

At Restaurant Vesterbro we offer delicious dishes which our skilled chefs have prepared with love.  
The essence of our menu is good, local, organic, and seasonal ingredients – which we serve with pride.  
We have paired wines with the following servings so that a visit in Restaurant Vesterbro is a complete experience.  
So, lean back and enjoy the atmosphere.  
Bon appetite.

---

**Monday - Saturday 17.30 - 21.30 PM.**

### STARTERS

**Organic cold smoked salmon – Kr. 125,-**

with buttermilk siphon

2015, Vieilles Vignes Blanc, Chateau de Nages, Costières de Nîmes, France – Kr. 95,-

**Beetroot tatar – Kr. 98,-**

with buckwheat grains and root vegetables

2016, Grüner Veltliner, Jurtschitsch, Stein, Sonnhof, Austria – Kr. 95,-

**Rice chips with shrimp rillette – Kr. 98,-**

And thyme mayonnaise

N.V., Vega Medien, Brut Organic, Union Vinicola del Este, Valencia, Spain – Kr. 95,-

### MAIN COURSES

**Organic steak 300 g. – Kr. 265,-**

with puré of vegetables and variation of potatoes served with pepper sauce

2014, Valpolicella Ripasso, Monte Tabor, Fidora, Veneto, Italy – Kr. 110,-

**Fish of the day – Kr. 225,-**

with cabbage, leek and clam sauce

2017, Sancerre Blanc, Domaine Jean Paul Balland, Loire, France – Kr. 110,-

**Buddha Bowl – Kr. 138,-**

with 6 different vegetables, dressing and croutons

- add chicken the buddha bowl + Kr. 40,-

2014, Lovely Lilly – Pinot Noir, Shelter Winery, Baden, Germany – Kr. 110,-

### DESSERTS

**Orange fromage – Kr. 78,-**

with orange dust and chocolate crunch

N.V., MdO, Moscato de Ochoa, Bodegas Ochoa, Navarra, Spain – Kr. 95,-

**Coffee chips with vanilla ice cream – Kr. 78,-**

And cold espresso shot

N.V., Pineau des Charentes Blanc, Francois Voyer, Cognac, France – Kr. 95,-

**Wildberry pie – Kr. 98,-**

with meringue and crystallized white chocolate

2016, Grimaldi Brachetto, Azienda Agricola Ca' du Sindic, Piemonte, Italy – Kr. 95,-

### CHEESE

**Cheese platter – Kr. 95,-**

variation of Danish, organic cheeses with homemade compote

Porto Tawny, Ramos Pinto, Douro, Portugal – Kr. 95,-