

Restaurant Laura
Frokostbuffet

11.00-16.00

3 slags sild med tilbehør

Æg og rejer

Lun fiskefilet

Frikadeller med surt

Lun leverpostej med bacon og champignon

Tarteletter med høns i asparges

Flæskesteg med rødkål

Røde pølser

Pommes frites

Hønsesalat

Forskellige pastasalater

Stort ostefad

Frisk frugt

Kager

Husets store salatbar

Kun kr. 149,00

Restaurant Laura
Lauras klassiske
aftenbuffet

Forskellige pastasalater

Kartoffelsalat

Dagens friske fisk (kold)

Hot wings

Lasagne

Dagens kartoffel og pastaret

Årstidens grøntsager

Forskellige slags kød

Diverse saucer

Stort ostefad

Kager og frugt

Diverse dressinger

Husets store salatbar

Kun kr. 179,00

Restaurant Laura
Menu

Rejecocktail

Bøf bearnaise, pommes frites og salat

Pandekage med is

Kr. 279,00

Restaurant Laura

Menukort

Forretter

- 1) *Aspargessuppe* 69,00
Cremet aspargessuppe serveret med smør og brød
- 2) *Rejecocktail*..... 79,00
Rejer, salat, asparges, kaviar og thousand island dressing
- 3) *Indbagte rejer*..... 98,00
Serveres med sauce verte

Det lette

- 4) *Husets salat med grillet kylling* 129,00
Sprød salat, grillet kylling, bacon, croutoner, soltørrede tomater og olie/eddikedressing
- 5) *Clubsandwich* 139,00
Kyllingebryst, bacon og karrydressing
- 6) *Stjernesked*..... 149,00
Stegt og dampet fiskefilet, rejer, kaviar og dressing
- 7) *Pariserbøf*..... 159,00
Pickles, rødbeder, kapers, løg, peberrod og æggeblomme
- 8) *Spaghetti Bolognese* 139,00
- 9) *Fiskefilet* 129,00
To friske fiskefileter, pommefrites og remoulade

Restaurant Laura

Menukort

Hovedretter

- 10) *Stegt flæsk* 179,00
Ovnstegt flæsk med kartofler og persillesovs
- 11) *Flæskesteg* 159,00
Svinekam med kartofler, agurkesalat, rødkål og skysauce
- 12) *Wienerschnitzel*..... 249,00
Med pommes sautées, ærter, skysauce og 'med dreng'
- 13) *Hakkebøf* 149,00
Med pommes frites, ærter, agurkesalat og bearnaisesauce
- 14) *Oksesteak* 198,00
Steak af oksefilet, pommes frites, salat og bearnaise- eller pebersauce

Restaurant Laura

Menukort

Desserter

- 15) *Pandekager med is*..... 58,00
To pandekager med is, chokoladesauce og flødeskum
- 16) *Husets luksus chokoladekage*..... 54,00
- 17) *Lauras gammeldags æblekage* 66,00

Børnemenü

- 18) *Røde pølser*..... 69,00
To røde pølser med pommes frites og ketchup
- 19) *Fiskefilet* 79,00
En fiskefilet med pommes frites og remoulade
- 20) *Pommes frites med ketchup*..... 59,00
- 21) *Spaghetti Bolognaise* 69,00
- 22) *Børnebuffet under 12 år*..... 79,00

Restaurant Laura

Drikkelse

Vand

- 40) *Lille sodavand*.....34,00
- 41) *Stor sodavand*.....48,00
- 42) *Flaske sodavand, 25 cl.*.....39,00
- 43) *Kildevand*.....29,00
- 44) *Postevand*.....25,00

Øl

- 45) *Lille fadøl, alm. eller Classic*.....36,00
- 46) *Stor fadøl, alm. eller Classic*.....56,00
- 47) *Alkoholfri øl, flaske 33 cl.*.....36,00
- 48) *Cider*59,00

Kaffe & te

- 49) *Kaffe eller te*.....25,00
- 50) *Irish Coffee*58,00
- 51) *Dobbelt Irish Coffee*.....69,00

Spíritus

- 52) *Almindelig spíritus, 2 cl.*.....34,00
- 53) *Luksus spíritus, 2 cl.*.....48,00

Restaurant Laura

Vinkort

Husets hvidvin

Glas

1/1 flaske

54) *Bergfeld Estates* 54,00 198,00
Lombard/Chardonnay
Californien

- *Sprød, frisk og sødmefuld*

Smagen har en ren frugt og et strejf af sødme fra de modne druer. God frugt i afslutningen skaber en herlig vin.

Husets rødvin

55) *Bergfeld Estates* 54,00 198,00
Ruby Cabernet,
Californien

- *Fyldig, blød og harmonisk*

Farven er funklende rød med en frisk duft af røde bær og lidt sødt krydderi. Smagen er medium fyldig med balanceret tannin og frisk frugtfyldt stil.

Husets rosévin

56) *Bergfeld Estates* 54,00 198,00
Rosé, Californien

- *Frisk, sprød og harmonisk*

Vinen er frisk med en dejlig balance mellem sødme og syre. I ganen fornemmes vinen let sprød med fine noter af jordbær, citrus og søde, modne kirsebær.