

Laura

Menukart



Frokost buffet

11.00-16.00

- 3 slags sild med tilbehør
- Æg og rejer
- Lun fiskefilet
- Forskellige slags pålæg med tilbehør
- Frikadeller med surt
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Tarteletter med høns i asparges
- Flæsketeg med rødkål
- Røde pølser
- Pommes frites
- Hønsesalat
- Forskellige pastasalater
- Mini forårsruller med sweet chili dressing
- Stort ostefad
- Frisk frugt
- Kage
- Husets store salatbar

Kun 129,-

Lauras klassiske aften buffet

Forskellige pastasalater

Kartoffelsalat

Dagens friske fisk

Hot wings

Mini forårsruller

Lasagne

Dagens kartoffel

Årstidens grøntsager

Forskellige slags kød

Diverse saucer

Stort ostefad

Kager og frugt

Diverse dressinger

Husets store salatbar

Kun 159,-

Lauras menuer

Menu 1

Røget laks med peberrodscreme 168,-
Rosastegt culottesteg med nye kartofler og garniture serveret
med bearnaisesauce

Menu 2

Rejecocktail 229,-
Beuf Bearnaise med pommesteges frites og salat
Pandekage med is

Menu 3

Enebærrøget svinemørbrad lagt på sprød salat,
ristede nødder, æbler og balsamicoreduktion 249,-
Ovnbagt laks serveret med nye kartofler, garniture og dildsauce
Istallerken

Menu 4

Laksesouffle sat på purløgscreme og syltede urter 299,-
Dyremedaljoner med dagens kartoffel, garniture og vildtsauce
hertil waldorfsalat og tyttebær
Husets luksus chokoladecake

Forretter

1. Rejecocktail 69,-
Med sprød salat, asparges, kaviar og Thousand Island dressing
2. Røget laks 89,-
Serveret med peberrodscreme
3. Laksesouffle 89,-
Laksesouffle sat på purløgscreme og syltede urter
4. Hvidløgsbrød 59,-
Hvidløgsbrød med tomat, mozzarella og pesto
5. Club sandwich 149,-
Med kyllingbryst, bacon og karrydressing
6. Husets salat 139,-
Sprøde salater med grillet kyllingebryst, bacon, croutoner, soltørrede tomater og Thousand Island dressing
7. Græsk salat 149,-
Med oliven, soltørrede tomater, fetaost, hvidløgsmarineret agurk, og olie/eddike dressing
8. Enebærrøget svinemørbrad 99,-
Enebærrøget svinemørbrad lagt på sprød salat, ristede nødder, æbler og balsamicoreduktion
9. Dagens suppe 89,-

Hovedretter

10. Stegt Flæsk. 148,-
Ovnstegt Flæsk med kartofler og persillesovs
11. Flæskesteg 128,-
Svinekam med kartofler, skysauce, agurkesalat og rødkål
12. Hakkebøf. 129,-
med pommes frites, ærter, agurkesalat og bearnaisesauce
13. Pariserbøf 139,-
med pickles, rødbeder, kapers, løg, peberrod og æggeblomme
14. Biksemad 119,-
med rødbeder, rugbrød, og spejlæg
15. Beuf Bearnaise 178,-
Steak af oksefilet, pommes frites og salat
16. Peberbøf. 178,-
Steak af oksefilet, pommes frites, garniture og pebersauce
17. Engelsk bøf. 178,-
Steak af oksefilet, nye kartofler, bløde løg og agurkesalat
18. Dyremedaljoner 229,-
med dagens kartoffel, garniture og vildtsauce,
hertil waldorfsalat og tyttebær
19. Ovnbagt Laks 198,-
serveret med nye kartofler, garniture og dildcreme
20. Stjernes kud 129,-
En stegt og en dampet fiskefilet, rejer, kaviar og dressing
21. Fiskefilet 119,-
2 fiskefileter med pommes frites og remoulade

Børnemenü

22. Røde pølser 59,00
2 røde pølser med pommes frites og ketchup
23. Fiskefilet 59,00
1 fiskefilet med pommes frites og remoulade
24. Frikadeller 59,00
med pommes frites og ketchup
25. Børnebuffet 69,00
(Børn under 12år)
26. Pommes frites med ketchup 39,00
27. Børne is 39,00

Dessерter

28. Pandekager med is 58,00
2 pandekager med is og chokoladesauce
29. Dagens kage 54,00
serveret med frugt, coulis og flødeskum
30. Isdessert 65,00
Blandet is med chokoladesauce og flødeskum
31. Ostetallerken 89,00
Udvalg af husets oste
32. Lauras æblekage 68,00

Vand

40. Sodavand - glas lille	34,00
41. Sodavand - glas stor	44,00
42. Sodavand flaske 25 cl.	39,00
43. Kildevand	29,00
44. Postevand pr. person	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. Sommersby æble eller pære	46,00

Kaffe og Te

49. Kaffe eller te	25,00
50. Irish coffee	45,00
51. Dobbelt irish coffee	59,00

Spiritus

52. Almindelig spiritus 2 cl.	32,00
53. Luksus spiritus 2 cl.	48,00