



Restaurant Laura

MENU 1

Forret

Klassisk rejecocktail

Hovedret

*Ribeye steak (220 g) med pommes frites og
bearnaisesauce*

Dessert

*Lauras isdessert med flødeskum og
chokoladesauce eller irish coffee*

369 kr.

MENU 2

Forret

Parmaskinke med grillede asparges, med brød

Hovedret

*Supreme kyllingebryst med nye kartofler,
agurkesalat og skysauce*

Dessert

Mormors æblekage eller irish coffee

299 kr.

MENU 3

Forret

Klassiske tarteletter med høns i asparges

Hovedret

*Laks med nye kartofler og fransk
hollandaisesauce*

Dessert

*Pandekager med is, flødeskum og chokoladesauce
eller irish coffee*

329 kr.



Restaurant Laura

FORRETTER

- | | |
|---|---------|
| 1. <i>Klassisk rejecocktail</i> | 99 kr. |
| 2. <i>Røget laks med urtecreme</i> | 109 kr. |
| 3. <i>Parmaskinke med grillede asparges</i> | 99 kr. |
| 4. <i>Klassiske tarteletter med høns i asparges</i> | 99 kr. |

HOVEDRETTER

Severes fra kl.17

- | | |
|--|---------|
| 13. <i>Stegt flæsk med persillesovs (ad libitum)</i> | 199 kr. |
| 14. <i>Gourmet Burger med pommes frites og chilimayo
(tilvalg: bacon 15 kr.)</i> | 169 kr. |
| 15. <i>Svenske kødboller med kartoffelmos, tyttebær og
sovs</i> | 139 kr. |
| 16. <i>Supreme kyllingebryst med nye kartofler,
agurkesalat og skysovs</i> | 149 kr. |
| 17. <i>Ribeye steak (220 g) med pommes frites og
bearnaisesauce</i> | 249 kr. |
| 18. <i>Laks med nye kartofler og fransk hollandaisesauce</i> | 199 kr. |
| 19. <i>Wienerschnitzel af kalvekød, pommes sauté, dreng,
ærter og skysauce</i> | 219 kr. |
| 20. <i>Flæskesteg med nye kartofler, rødkål, agurkesalat
og skysauce</i> | 169 kr. |
| 21. <i>Fiskefilet (2 stk.) med pommes frites og
remoulade</i> | 149 kr. |
| 22. <i>Dagens vegetarret</i> | 149 kr. |



Restaurant Laura

BØRNMENU (U. 12 ÅR)

22. Svenske kødboller med kartoffelmos, tyttebær og sovs 99 kr.
23. Spaghetti bolognese med ketchup 99 kr.
24. Fiskefilet med pommes frites og remoulade 79 kr.
25. Kyllingenuggets med pommes frites 89 kr.
26. Røde pølser (2 stk.) med pommes frites og ketchup 79 kr.
27. Børne stegt flæsk 99 kr.

DESSERTER

35. Gateau Marcel 119 kr.
36. Klassisk mormors æblekage med æblekompot, sprød rasp og flødeskum 89 kr.
37. Pandekager (2 stk.) med is, flødeskum og chokoladesauce 99 kr.
38. Lauras isdessert med flødeskum og chokoladesauce 89 kr.
39. Klassisk irish coffee (2 cl.) 89 kr.



Restaurant Laura

DRIKKEVARER

<i>Lille sodavand (33 cl) / Stor sodavand (50 cl)</i>	<i>39 kr./59 kr.</i>
<i>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Faxe Kondi, Danskvand</i>	
<i>Æblemost, hyldeblomst, mirinda lemon (25 cl.)</i>	<i>45 kr.</i>
<i>Kildevand Egekilde (50 cl.)</i>	<i>39 kr.</i>
<i>Postevand (glas)</i>	<i>25 kr.</i>
<i>Iskaffe (m. valgfri sirup)</i>	<i>69 kr.</i>

ØL OG SPIRITUS

<i>Lille fadøl (33 cl.) / Stor fadøl (50 cl.)</i>	<i>39 kr./59 kr.</i>
<i>Alkoholfri øl (25 cl.)</i>	<i>45 kr.</i>
<i>Almindelig spiritus (2 cl.)</i>	<i>40 kr.</i>
<i>Luksus spiritus (2 cl.)</i>	<i>49 kr.</i>

VARME DRIKKE

<i>Almindelig kaffe</i>	<i>35 kr.</i>
<i>Te</i>	<i>30 kr.</i>
<i>Klassisk Irish coffee (2 cl.)</i>	<i>89 kr.</i>



Restaurant Laura

VIN

Husets hvidvin

BERGFELD ESTATES COLOMBARD / CHARDONNAY

*Sprød og forfriskende hvidvin med en dejlig harmonisk syre og
en let sødme*

Flaske 229 kr. / Glas 54 kr.

Husets rødvin

BERGFELD ESTATES RUBY CABERNET

*Fyldig rødvin med smag af mørke kirsebær og vanilje. En blød
eftersmag*

Flaske 229 kr. / Glas 54 kr.

Husets rosévin

BERGFELD ESTATES ROSÉVIN

Dejlig sprød og frisk rosévin med en harmonisk sødme

Flaske 229 kr. / Glas 54 kr.



Restaurant Laura

VIN

DOMAINE PERRACHON MACON-VILLAGES BLANC

En førsteklasses Chardonnay fra de bedste marker i Bourgogne. Vinen er lagret i rustfri ståltanke under temperaturkontrol, hvilket giver en frisk og velsmagende vin med de typiske karaktertræk fra Maconnais
Hvidvin 379 kr.

BENI DI BATASIOLO BARBERA D'ALBA SOVRANA DOC

En blød og fyldig Barbera, hvor druerne er dyrket i det bakkede Barolo landskab. At denne vin hedder Sovrana, som betyder suveræn, er ikke en tilfældighed.
Rødvin 379 kr.

DOMAINES BUNAN BELOUVE ROSÉ AOP CÔTES DE PROVENCE FRANKRIG

En klassisk Côtes de Provence-rosé. Harmonisk, frisk og delikat med sit eget udtryk
Rosévin 379 kr.



Tak for besøget og
på gensyn!