



# Restaurant Laura

## Menükort






# Restaurant Laura

## ***Klassisk dansk frokosttallerken***

To slags sild  
Fiskefilet med remoulade  
Flæskesteg med rødkål  
Hønsesalat  
Serveres med brød og smør  
99 kr.

## ***Dagens ret***

Klassisk dansk frokostret  
129 kr.







# Restaurant Laura

## **Lauras menu 1**

Forret

Rejecocktail

Hovedret

Laks med nye kartofler  
og fransk hollandaisesauce

259 kr.

## **Lauras menu 2**


Forret

Rejecocktail

Hovedret

Oksesteak (200 g) med pommes  
frites og bearnaisesauce


279 kr.





# Restaurant Laura

## Forretter


1. Klassisk rejecocktail  
89 kr.
  2. Røget laks med urtecreme  
99 kr.
  3. Dagens suppe med friskbagt brød  
89 kr.
  4. Hønsesalat med friskbagt brød  
99 kr.
- 





# Restaurant Laura


## Hovedretter

10. Stegt flæsk med persillesovs (ad libitum)  
199 kr.
  11. Oksesteak (200 g) med pommes frites og  
bearnaisesauce  
229 kr.
  12. Svenske kødboller med kartoffelmos,  
tyttebær og sovs  
129 kr.
  13. Herregårdsbøf med kartofler, grønt og  
skysovs  
149 kr.
  14. Spaghetti bolognese  
149 kr.
  15. Supreme kyllingebryst med nye  
kartofler, agurkesalat og skysovs  
149 kr.
- 



# Restaurant Laura

## Hovedretter

16. Cæsarsalat med romainesalat,  
brødcroutoner, parmesan og dressing  
149 kr.
17. Clubsandwich - kyllingebryst på ristet  
brød, sprød bacon, salat, tomat og  
karrydressing  
129 kr.
18. Laks med nye kartofler og fransk  
hollandaisesauce  
189 kr.
19. Fiskefilet (2 stk.) med pommes  
frites og remoulade  
149 kr.
20. Dagens vegetarret  
149 kr.
- 





# Restaurant Laura

## **Børnemenü (u. 12 år)**


25. Svenske kødboller med kartoffelmos,  
tyttebær og sovs  
89 kr.

26. Spaghetti bolognese  
89 kr.

27. Pølser (2 stk.) med pommes frites  
79 kr.

28. Kylling med pommes frites  
89 kr.

29. Fiskefilet med pommes frites  
og remoulade  
79 kr.






# Restaurant Laura

## Desserter

35. Lun æbletærte med vaniljeis  
79 kr.

36. Pandekager (2 stk.) med is, flødeskum  
og chokoladesauce  
79 kr.

37. Lauras isdessert med flødeskum  
og chokoladesauce  
79 kr.







# Restaurant Laura

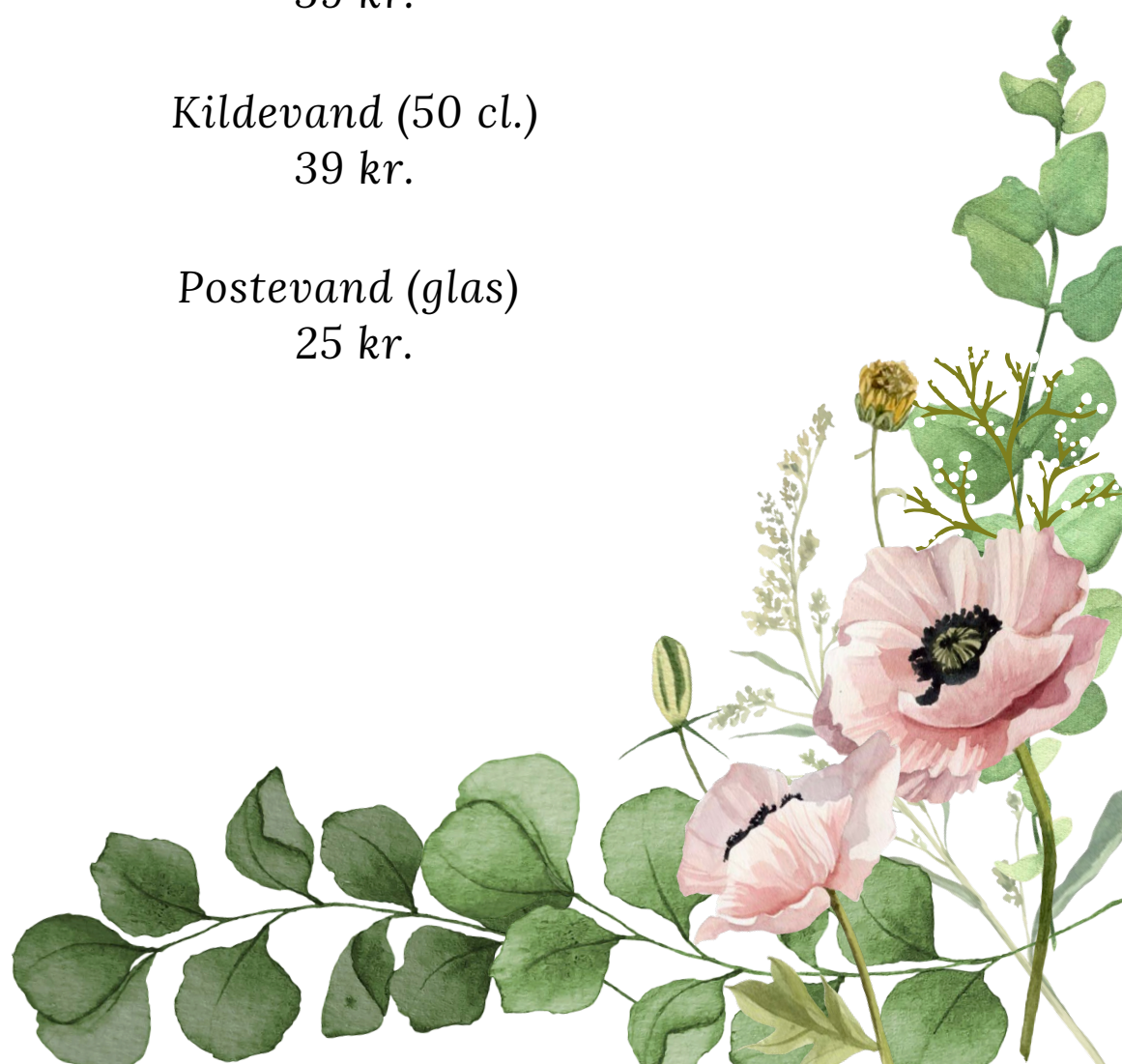
## Drikkevarer

Lille sodavand (33 cl.) / Stor sodavand (50 cl.)  
36 kr. / 49 kr.

Sodavand på flaske (25 cl.)  
39 kr.

Kildevand (50 cl.)  
39 kr.

Postevand (glas)  
25 kr.





# Restaurant Laura

## Øl og spiritus

Lille fadøl (33 cl.) / Stor fadøl (50 cl.)  
39 kr. / 59 kr.

Specialøl (33 cl.) / Specialøl (50 cl.)  
65 kr. / 89 kr.

Alkoholfri øl (25 cl.)  
39 kr.

Almindelig spiritus (2 cl.)  
34 kr.

Luksus spiritus (2 cl.)  
48 kr.







# Restaurant Laura

## Varme drikke

*Almindelig kaffe*  
35 kr.

*Specialkaffe*  
49 kr.

*Varm chokolade med flødeskum*  
49 kr.

*Irish Coffee (2 cl.)*  
59 kr.

*Dobbelt Irish Coffee (4 cl.)*  
79 kr.





# Restaurant Laura

## 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 dejlig blød eftersmag*

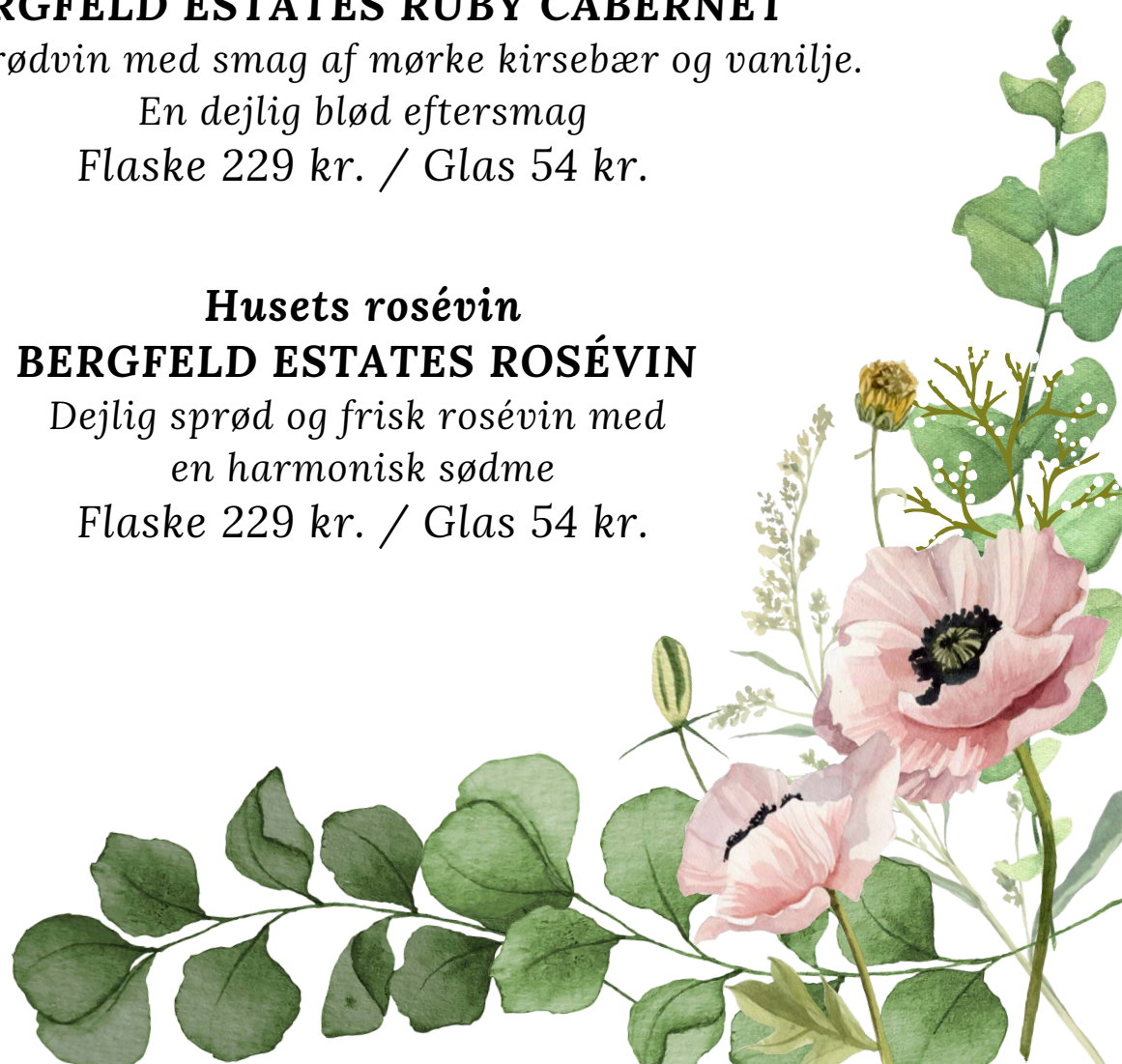
*Flaske 229 kr. / Glas 54 kr.*

## Husets rosévin

### **BERGFELD ESTATES ROSÉVIN**

*Dejlig sprød og frisk rosévin med en harmonisk sødme*

*Flaske 229 kr. / Glas 54 kr.*







# Restaurant Laura

## **DOMAINE PERRACHON MACON-VILLAGES BLANC**

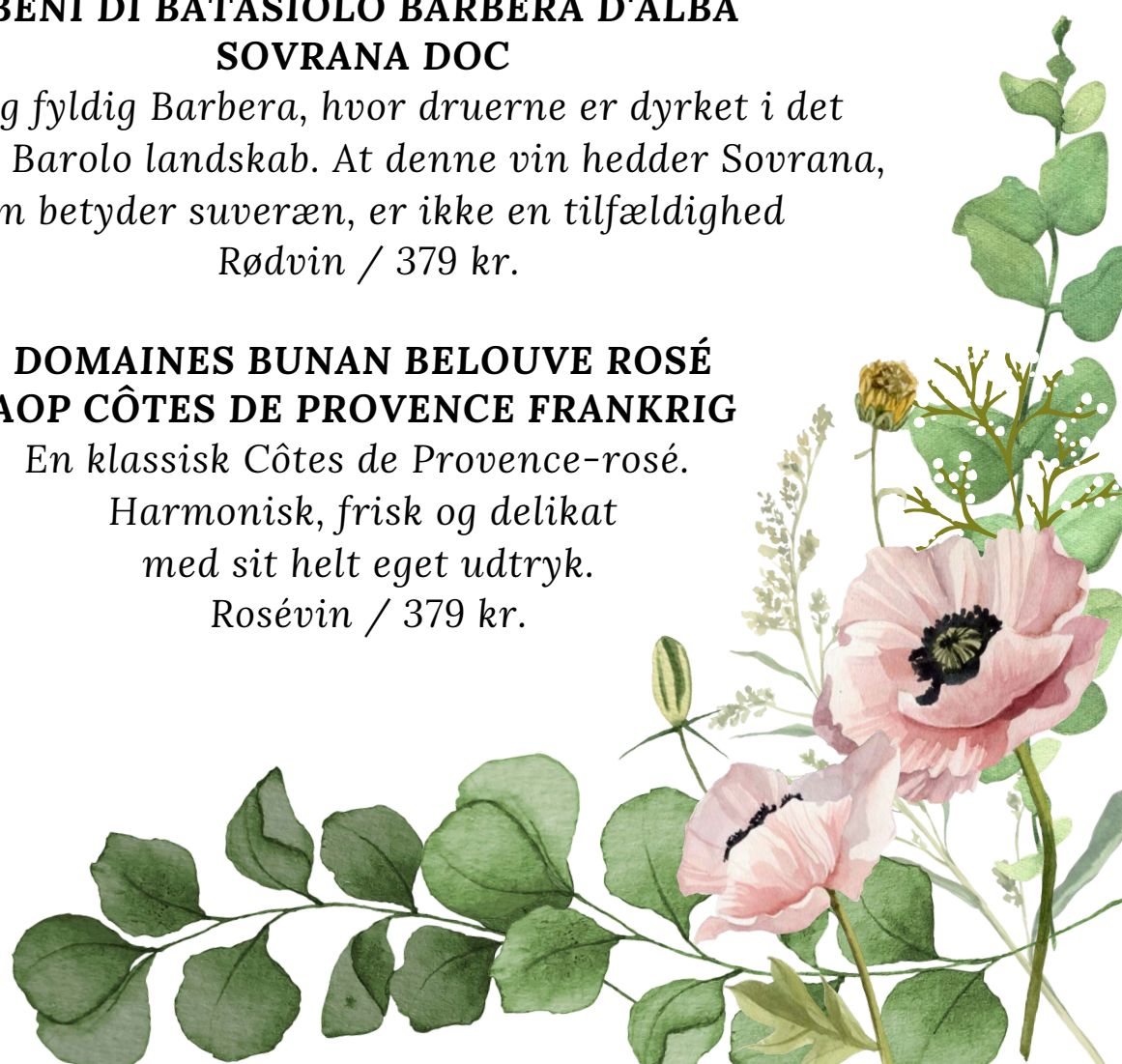
*En førsteklasses Chardonnay fra de bedste marker i Bourgogne. Vinen er lagret i rustfri ståltanke under temperaturkontrol, hvilket giver en frisk og velsmagende vin med de typiske karaktertræk fra Maconnais*  
Hvidvin / 379 kr.

## **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 helt eget udtryk.*  
Rosévin / 379 kr.





# Restaurant Laura

Tak for besøget  
God fornøjelse på Bakken

