

# Restaurant Laura

## MENU 1

### Forret

Hvidløgsrejer med brød

### Hovedret

Oksesteak (200 g) med pommefrites og  
bearnaisesauce

### Dessert

Lauras isdessert med flødeskum og  
chokoladesauce eller irish coffee

339 kr.

## MENU 2

### Forret

Klassisk rejecocktail

### Hovedret

Supreme kyllingebryst med nye kartofler,  
agurkesalat og skysauce

### Dessert

Mormors æblekage eller irish coffee

299 kr.

## MENU 3

### Forret

Parmaskinke med grillede asparges, med brød

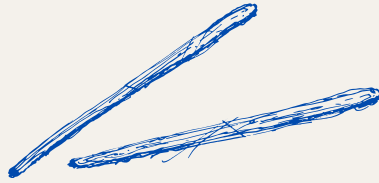
### Hovedret

Laks med nye kartofler og fransk  
hollandaisesauce

### Dessert

Pandekager med is, flødeskum og chokoladesauce  
eller irish coffee

319 kr.



# Restaurant Laura

## FORRETTER

- |   |        |
|---|--------|
| 1. <i>Klassisk rejecocktail</i>             | 89 kr. |
| 2. <i>Røget laks med urtecreme</i>          | 99 kr. |
| 3. <i>Parmaskinke med grillede asparges</i> | 99 kr. |
| 4. <i>Hvidløgsrejer med brød</i>            | 99 kr. |

## HOVEDRETTER

Severes fra kl.17

- |  |         |
|--|---------|
| 13. <i>Stegt flæsk med persillesovs (ad libitum)</i>                       | 199 kr. |
| 14. <i>Svenske kødboller med kartoffelmos, tyttebær og sovs</i>            | 129 kr. |
| 15. <i>Supreme kyllingebryst med nye kartofler, agurkesalat og skysovs</i> | 149 kr. |
| 16. <i>Oksesteak (200 g) med pommes frites og bearnaisesauce</i>           | 229 kr. |
| 17. <i>Laks med nye kartofler og fransk hollandaisesauce</i>               | 189 kr. |
| 18. <i>Flækesteg med nye kartofler, rødkål, agurkesalat og skysauce</i>    | 169 kr. |
| 19. <i>Fiskefilet (2 stk.) med pommes frites og remoulade</i>              | 149 kr. |
| 20. <i>Dagens vegetarret</i>   | 149 kr. |



# Restaurant Laura

## BØRNEMENU (U. 12 ÅR)

21. Svenske kødboller med kartoffelmos, tyttebær og sovs 89 kr.
22. Spaghetti bolognese med ketchup 89 kr.
23. Fiskefilet med pommes frites og remoulade 79 kr.
24. Ovnstegt kylling med pommes frites 89 kr.
25. Røde pølser (2 stk.) med pommes frites og ketchup 79 kr.

## DESSERTER

35. Klassisk mormors æblekage med æblekompot, sprød rasp og flødeskum 79 kr.
36. Pandekager (2 stk.) med is, flødeskum og chokoladesauce 79 kr.
37. Lauras isdessert med flødeskum og chokoladesauce 79 kr.
38. Klassisk irish coffee (2 cl.) 89 kr.



# Restaurant Laura

## DRIKKEVARER

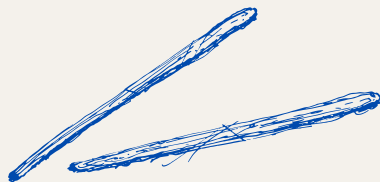
<i>Lille sodavand (33 cl) / Stor sodavand (50 cl)</i>	<i>39 kr./59 kr.</i>
<i>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, Faxe Kondi, Danskvand</i>	
<i>Æblemost, hyldeblomst, mirinda lemon (25 cl.)</i>	<i>45 kr.</i>
<i>Kildevand Egekilde (50 cl.)</i>	<i>39 kr.</i>
<i>Postevand (glas)</i>	<i>25 kr.</i>

## 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 førsteklases 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.*