



MENUKORT

FORRET

1. Røget torsk med radiserelish og æggestand
2. Lakse-rødtunge terrine på salater.
Hertil basilikumdressing
3. Tortillarulle med røget hellefisk, laks og flødeost med krydderurter
4. Cocktail med rejer, krebschaler og asparges.
Hertil Thousand Island dressing
5. Laksetallerken med gravad laks og limemarineret laks. Hertil dilldressing
6. Spinatroulade med røget laks og flødeost. Hertil brøndkarsedressing
7. Thai nuddelsalat med kinarejer
8. Røget tuncarpaccio med hvidløgsdressing og revet vesterhavssost
9. Tapastallerken med skinke og spegepølser
10. Marineret kyllingesalat med avocado
11. Kalvecarpaccio med pesto og parmesan
12. Varm røget hellefisk med tomatkompot og brøndkarse
13. Lun pandekage med spicy rejefyld og flødeost

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

HOVEDRET

1. Rosmarinstegt kalvefilet med ovnstegte kartofler og tomat/hvidløgssky
2. Kalveculotte med baconporre og estragonsauce
3. Helstegt oksemørbrad med glaserede perleløg og rødvinssauce
4. Helstegt dyrekølle med tyttebær, waldorfsalat og vildtflødesauce
5. Berberiandebryst med små stegte kartofler med skræl og orangesauce
6. Dijonmarineret stegt unghanebryst med pommes rissolles og sauce supreme
7. Økologisk svinemørbrad med spinat, bacon og æblesky
8. Økologisk kamsteg i krydderurter med kartoffel-/selleripuré
9. Langtidsstegt porchetta med råstegte kartofler og skysauce

*Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager og salater.
Desuden dagens kartoffel.*

DESSERT

1. Jordbærmousse på browniebund
2. Dajmis tærte med frugt og hindbærcoulis
3. Hjemmelavet islagkage med marcipanlåg
4. Pæretærte med bondegårds-is
5. Frisk frugtsalat med råcreme
6. Tyttebærpocheret pærer med rørt is
7. Semifreddo (italiensk is med nødder og citron)
8. Lun chokoladedrøm med frisk frugtsalat
9. Isfragilité med passions og ananaskompot
10. Rådhuspandekager med creme og abrikos samt vanilleis
11. Chokolademousse med pistacie-appelsin krokant
12. Panna Cotta med hvid chokolade og granatæblesirup
13. Citronfromage
14. Pavola (marengs) med jordbær parfait

LaugesensHave

kurser og konferencer



Knivsbækvej 13

6920 Videbæk

Tlf. 97 17 20 00

lh@vestenvind.dk

www.laugesenshave.dk

