



MENUKORT

*Vores menukort er opdelt i årstider med sæsonens råvarer - men du må gerne vælge fra alle årstider!
Finder du ikke, hvad du søger, så ring til os, og vi kan sammensætte din ønskemenu!*

FORRET - FORÅR

1. Røget torsk med radiserelish og æggestand
2. Kalvecarpaccio med pesto og parmesan
3. Lakse-rødtunge terrine på salater. Hertil krydderurtdressing
4. Kyllingesalat med asparges, ærter og yoghurt dressing

FORRET - SOMMER

1. Varm røget hellefisk med tomatkompot og brøndkarse
2. Spinatroulade med røget laks og flødeost. Hertil brøndkarsedressing
3. Cocktail med rejer, krebschaler og asparges. Hertil thousand island-dressing
4. Bresaolarulle med friskost og grillet peberfrugt

FORRET - EFTERÅR

1. Røget tuncarpaccio med hvidløgss dressing og revet vesterhavssost
2. Karrysuppe med rejer, broccoli og koriander
3. Stegt laks med jordskokcreme
4. Salat med røget mørbrad og kryddermandler

FORRET - VINTER

1. Thai nudelsalat med kinarejer
2. Laksetallerken med gravad laks og limemarineret laks. Hertil dild dressing
3. Svampesuppe med timiandrys
4. Lun rødspætterulle med stuvet spinat

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød!

LaugesensHave
kurser og konferencer

Knivsbækvej 13
6920 Videbæk
Tlf. 97 17 20 00
lh@vestenvind.dk
www.laugesenshave.dk





MENUKORT

HOVEDRET - FORÅR

1. Unghanebryst Cordon Bleu med sauce supreme
2. Kalveculotte med estragonsauce
3. Lammeculotte med pistaciecrust og kold myntesauce
4. Ramsløg marineret svinekam med paprikasauce

HOVEDRET - SOMMER

1. Rosmarinstegt kalvefilet med tomat/hvidløgssky
2. Saltimbocca med citronpasta (kalveschnitzel)
3. Svinemørbrad med spinat, bacon og skysauce
4. Fylt kyllingebryst med sauce allemande

HOVEDRET - EFTERÅR

1. Helstegt oksemørbrad med bagte løg og rødvinssauce
2. Berberiandebryst med orangesauce
3. Wienerschnitzel med garniture
4. Langtidsstegt porchetta med skysauce

HOVEDRET - VINTER

1. Hjortefilet med waldorfsalat, tyttebær og vildtflødesauce
2. Bøf stroganoff med bagt kartoffelmos
3. DYRBAR kalveslips med mild pebersauce
4. Helstegt oksestriploin med hjemmelavet bearnaise

DYRBAR er dansk kød af en særlig karakter. Et forførende sortiment af god smag, som er komponeret til dem, der er kvalitetskræsne. Dem der kun har øje for det bedste!

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

LaugesensHave

kurser og konferencer

Knivsbækvej 13

6920 Videbæk

Tlf. 97 17 20 00

lh@vestenvind.dk

www.laugesenshave.dk





MENUKORT

DESSERT - FORÅR

1. Hytteost trifli med marcipanmakroner og vaniljebagte rabarber
2. Citronfromage
3. Hjemmelavet islagkage med marcipanlåg
4. Lun chokoladedrøm med vaniljeis

DESSERT - SOMMER

1. Hindbærmoussekage på chokoladebund
2. Daimis tærte med bær og jordbærsauce
3. Fragilité roulade med nektariner og sommerbær
4. Jordbærcheesecake med kammerjunker-crumble

DESSERT - EFTERÅR

1. Panna cotta med solbærgelé
2. Hvid chokoladetærte med lime og lakrids
3. Semifreddo (italiensk is med nødder og citron)
4. Tyttebærpocheret pærer med rørt is

DESSERT - VINTER

1. Daim cheesecake med karamel
2. Rådhuspandekager med creme og abrikos samt vaniljeis
3. Valnøddetærte med vanilje creme fraiche
4. Is fragilité med citrussauce

LaugesensHave
kurser og konferencer

Knivsbækvej 13
6920 Videbæk
Tlf. 97 17 20 00
lh@vestenvind.dk
www.laugesenshave.dk

