



# 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. Kyllingsalat med asparges, ærter og yoghurt dressing

## FORRET - SOMMER

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

## FORRET - EFTERÅR

1. Røget tuncarpaccio med hvidløgsdressing 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 dilldressing
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. Kylling Supreme Cordon Bleu med madagascar pebersauce
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. Fyldt 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. Krondyrfilet med waldorfsalat, tyttebær og vildtflødesauce (kr. 50,- ekstra pr. kuvert)
2. Bøf stroganoff med bagt kartoffelmos
3. Kalve ribeye med mild pebersauce
4. Helstegt oksestripløin med hjemmelavet bearnaise

***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

