VORGERICHTE

TARTELET 79,-

Mit Hähnerfrikassee, Spargelstückchen
und hausgemachtem Törtchen

BRUCHETTA 65,-

Knusprige Weissbrotscheibe mit
Tomate, Knoblauch und Mozarella

KRABBENCOCKTAIL 79,-

Große, köstliche Garnelen,
Meeresfrüchte-Dressing, Spargel,
Kaviar, Zitrone und Dill

RESTAURANT LAURA
BØNNERUP STRAND - 61 74 65 30

HAUPTGERICHTE

KALBSSTEAK 255,-
Mit kartoffeln des tages, sauce
béarnaise und geschmortem gemüse

WIENERSCHNITZEL 235,-
Mit pommes sautées, grünen erbsen,
garnitüre mit kapern und meerrettich auf
zitronenscheibe samt gebräunter butter
Ekstra sauce bearnaise + 20,-

LAURA'S VEGETAR-PASTA 155,-
Pasta mit sahnesauce, pesto und tomate
extra hühnerbrustfiletstückchen + 25,-

OFENGEBACKENER LACHS 245,-
Mit äpfel-/fenchelsalat, kleinen
kartoffeln, safransauce und spargel

FISCHSYMPHONIE
Gedünstetes und gebratenes 199,-
fischfilet, krabben, kaviar, spargel
und geräucherter lachs auf
knusprigem weissbrot

HACKSTEAK "Á LA PARIS" 195,-
200 Gramm Steak, hausgemachte eingelegte
rote Zwiebeln, hausgemachter Meerrettich,
hausgemacht eingelegte Rote Bete, hausgemacht
eingelegte Gurken und Eigelb

RESTAURANT
LAURA
BØNNERUP STRAND - 61 74 65 30

KINDERGERICHTE

ROTE WÜRSTCHEN 70,-
Mit pommes frites

HÜHNERNUGGETS 70,-
Mit pommes frites

FRENCH FRIES 40,-

NACHTISCH

PFANNKUCHEN MIT EIS 75,-
Serviert mit hausgemachtem Pfannkuchen und hausgemachtem Eis

BROWNIE 69,-
Serviert mit hausgemachtem Eis und Beeren

EISCOCKTAIL 69,-
Serviert mit hausgemachtem Eis, Schlagsahne, Schokoladensauce und Beeren

APFELDESSERT 65,-
Serviert mit Apfelmus, Makronen, Schlagsahne und Johannisbeergelee

DESSERTWEIN SAMOS 2 cl. 25,-
vollmundig und allseitiger süsswein aus griechenland

RESTAURANT LAURA
BØNNERUP STRAND - 61 74 65 30

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

ROYAL PILSNER & ROYAL CLASSIC

Kleines	45,-
Grosses	65,-

BIER DER SAISON AUF ROYAL

Kleines	50,-
Grosses	70,-

Bacardi Breezer 0,33 L.	45,-
Tuborg 0,0% 0,33 L.	40,-
SODAS 0,33 L.	29,-

Coca Cola, Pepsi Max, Fanta,
Faxe Kondi, Dansk Vand,
Dansk Vand m/citrus

FILTERKAFFEE	15,-
TEE	15,-

RESTAURANT LAURA
BØNNERUP STRAND - 61 74 65 30

VIN

Glas /Flaske

Cava : -/225

Erfrischender cava, fruchtige süsse, streif von pfirsich, holunderblüte und honig

Weisswein des hauses : 50/169

Leichte, mildere säure, nuancen vongrünen äpfeln, ananas und zitrusfrüchten. passt gut zu leichten gerichten

Dom Peynac - Weisswein : -/225

herrlicher, französischer chardonay, ca. 10 monate fasslagerung. aromen von pfirsich, honig und mirabellen. gut geeignet für etwas kräftigere gerichte wie hähnchen und fischgerichte, z.b. lachs u.ä..

Rosé des hauses : 50/169

Spanischer roséwein mit schöner frische, passt zu allen fisch- und pastagerichten, angenehmer streif von himbeeren

Rotwein des hauses : 50/169

Spanischer rotwein mit geschmack von dunklen, reifen beeren und tanninen. traubsorten sind grenache und syrah, gut geeignet für gerichte aus hühnerfleisch, schweine- und kalbsbraten

Ripasso - Rotwein : -/269

geschmacksvoller italiener, nuancen von kirsche und reifer pflaume. passt gut zu etwas kräftigen rindfleischgerichten

Soler - Rotwein: -/359

vollmundiger italienischer rotwein aus 5 verschiedenen, teilweise getrockneten traubsorten zubereitet. sehr geeignet für deftige, gehaltvolle gerichte wie rindersteak u.ä. nachhaltiges aroma, sehr beliebte wahl.

RESTAURANT LAURA
BØNNERUP STRAND - 61 74 65 30

DRINKS

Gin & Tonic	4 cl.	70,-
Gin Hass	4 cl.	70,-
Rom & Cola	4 cl.	70,-
Whiskey & Cola	4 cl.	70,-
Irish Coffee	4 cl.	70,-
Baileys	2 cl.	30,-
Schnaps	2 cl.	30,-

OP Anderson, Rød Aalborg, Linie Akvavit

RESTAURANT LAURA
BØNNERUP STRAND - 61 74 65 30