

**Ta' selv bord nr. 1**

Tunmousse m rejer, asparges og sauce verte, tarteletter med høns i asparges, helstegt oksefilet med flødekartofler, spændende salat, pasta salat, dressinger, islagkage, brød og smør.

**kr. 219,-**

**Ta' selv bord nr. 2**

Helstegt oksefilet, fyldt kalkunbryst, flødekartofler, pastasalat, tomatsalat med fetaost, Tzatziki, spændende salat, marinerede hvidløg, brødcroutoner, dressinger, brød og smør.

**kr. 189,-**

**Ta' selv bord nr. 3**

Torsk an Belle Vue med æg, rejer, krebs og skaldyrsdressing, helstegt oksefilet med flødekartofler, pastasalat, blandet salat, dressing, chokoladekage, creme fraiche, frisk frugt på fad, brød og smør

**kr. 209,-**

**Ta' selv bord nr. 4**

Kyllingesalat Cæsar, kryddersvinekam med råstegte kartofler, kryddersmør pastasalat, broccolisalat med bacon, spændende salat, dressing, 2 slags lokale oste med nødder og tørret frugt i rom og honning, brød, kiks og smør

**kr. 229,-**

**Ta' selv bord nr. 5**

2 slags sild med karrysalat, kold fiskeroulade med rejer, krebs og sauce verte, lune frikadeller med kold kartoffelsalat, ribbensteg med rødkål, blandet salat, dressing, 2 slags lokale oste med druer og kiks, frisk frugtsalat med råcreme, brød & smør

**kr. 249,-**

**Ta' selv bord nr. 6**

Fiskefilet Florentine, koldrøget laks med aioli og pesto, helstegt lammekølle med blandet salat, skinkesteg med rod frugter, urtestegte kartofler, kryddersmør, tzatziki og frugttærte med creme fraiche (vælg mellem Jordbær, æble eller pæretærte), brød og smør

**kr. 259,-**

**Ta' selv bord nr. 7**

Laksetortilla med sauce verte med rejer & krebs og tomatiseret mayonnaise, røget ål med æggestand, mørbradbøf med Champignon a la creme og surt, frikadelle med kartoffelsalat, 3 slags lokale danske oste med druer, kiks, brød og smør.

**kr. 339,-**

**Ta' selv bord nr. 8**

5 slags pålæg, paté, lun leverpostej med bacon, rødbeder og agurkesalat, brød og smør. Lækkert anrettet på fade med alt i tilbehør f.eks. italiensk salat, peberrodssalat, sky, løgringe, peberfrugt m.m.

**kr. 199,-**

---

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

### **Ta' selv bord nr. 9**

5 forskellige lokale danske oste med nødder og tørret frugt i rom og honning, Ingstrup sølv skærest, rørt flødeost, spansk chorizopølse, brød, kiks, saltstænger og smør. Lækkert anrettet med peberfrugt, vindruer og frisk frugt.

**kr. 209,-**

### **Ta' selv bord nr. 10**

Fiskefilet Florentine, gratinerede Greenshells, Fiskelagkage med røget hellefisk, varmrøget laks, krebshealer, fiskeroulade, vesterhavssalat, Torsk an Bellevue, pesto, sauce verte, mayonaise, tomatiseret dressing, blandet salat, dressing, brød og smør.

**kr. 349,-**

### **Ta' selv bord nr. 11**

Bruchetta med tomat, rødløg og basilikum, chilistegte rejer, lasagne, rosmarinsstegte kartofler, fyldt svinemørbrad svøbt i seranoskinke, Cæsarsalat, tomatsalat med frisk mozarella, blandet salat, pesto, soltørrede tomater, marinerede hvidløg, oliven, tiramisu, brød og smør

**kr. 259,-**

### **Sammensæt selv Ta' selv bord**

#### **– minimum 5 numre eller enkelte retter som tilvalg.**

1. 1 slags sild med karrysalat	kr. 35,-	13. Frikadeller med kartoffelsalat	kr. 42,-
2. 2 slags sild med karrysalat	kr. 47,-	14. Ribbensteg med rødkål og surt	kr. 49,-
3. Gratinerede greenshell muslinger	kr. 39,-	15. Mørbradbøf med champignon a la creme	kr. 52,-
4. Fiskefilet med remoulade	kr. 42,-	16. Lille engelsk bøf m. bløde løg, surt	kr. 55,-
5. Rejer med mayonaise	kr. 49,-	17. Herregårdsskinke med salat	kr. 49,-
6. Røget laks med æggestand	kr. 52,-	18. Ostefad med 2 slags lokale oste, kiks og druer	kr. 49,-
7. Røget hellefisk med spinatæggestand	kr. 69,-	19. Ostefad med 4 slags lokale oste, kiks og druer	kr. 69,-
8. Røget ål med æggestand	kr. 89,-	20. Spændende salat med 2 slags dressing	kr. 29,-
9. Gravad laks med sennepsdressing	kr. 52,-	21. Farseret kalkun med stegte rodfrugter	kr. 59,-
10. Laksetortilla med rejer, asparges og sauce verte	kr. 42,-	22. Frisk frugtsalat m. råcreme	kr. 59,-
11. Tzatziki	kr. 25,-	23. Tærter med cremefraiche	kr. 49,-
12. Helstegt oksefilet m. salat	kr. 79,-	24. Brød og smør	kr. 32,-

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

## **Natmad**

1. Lasagne spændende salat.
2. Pizza spændende salat.
3. Lune Frikadeller med kold kartoffelsalat.
4. Pølsebord med brød og smør.
5. Biksemad med spejlæg, rødbeder, rugbrød og smør.
6. Suppe efter eget ønske med brød.
7. Sandwich med bl.a. æggesalat, tunsalat, rejesalat.
8. Æggekage med bacon, purløg, rugbrød og smør.
9. Hot Dogs med ketchup, sennep, remoulade, rå- og ristede løg, agurkesalat

**Frit valg kr. 79,-**

---

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

## Forretter

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1. Laksetortilla med rejer, asparges, sauce verte, brød og smør   | Kr. 69,-                         |
| 2. Seranoskinke med melon, brød og smør   | Kr. 79,-                         |
| 3. Røget andebryst med salat, akaciedressing, brød og smør  | Kr. 75,-                         |
| 4. Carpaccio på salat med pesto, Vesterhavs ost, brød og smør   | Kr. 89,-                         |
| 5. Laksefarseret rødtungefilet med urter, sauce vin blanc og brød   | Kr. 99,-                         |
| 6. Røget dyrekølle med slikasparges, æggestand, brød & smør   | Kr. 84,-                         |
| 7. ½ dansk hummer med salat, tomatiseret mayonnaise, kaviar, brød og smør   | Dagspris                         |
| 8. Pestogratinerede jomfruhummerhaler med brød og smør  | Dagspris                         |
| 9. Vesterhavssalat med muslinger, tun, rejer, krabbekød, asparges i tomatiseret olie-eddikedressing. Serveres med brød og smør  | Kr. 79,-                         |
| 10. Stegt og dampet fiskefilet med flødestuvet spinat i butterdejsskal  | Kr. 89,-                         |
| 11. Rejecocktail på tallerken med brød og smør  | Kr. 69,-                         |
| 12. Torsk An Bellevue med rejer, asparges, dressing, brød og smør   | Kr. 79,-                         |
| 13. Tunmousse med rejer, asparges, sauce verte, brød og smør  | Kr. 69,-                         |
| 14. Lakserose med flødestuvet spinat, brød og smør  | Kr. 74,-                         |
| 15. Butterdejsskal med høns i asparges  | Kr. 69,-                         |
| 16. Suppe med brød – Vælg mellem<br>Klar suppe m. kød- og melboller<br>Aspargessuppe<br>Svampesuppe<br>Flødelegeret hummersuppe m. cognac og hummerhaler<br>Fransk løgsuppe m. ostecrouton<br>Mulligatawny m. kylling og ris<br>Fiskesuppe "Bouillabaisse"<br>Kold spansk tomatsuppe med creme fraiche - Gazpacho | Kr. 59,-<br><br><br><br>Kr. 69,- |

---

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

## Hovedretter

1. Laksefarseret rødtungefilet, urter, asparges kartofler og torvegrønt Kr. 229,-
2. Kalvefilet stegt i pesto og vesterhavs ost med årstidens grøntsager og flødekartofler. Kr. 199,-
3. Helstegt kalvefilet med torvegrønt, kroketter og Sauce Sharon Kr. 189,-
4. Hvidløgsmarineret kalvemørbrad med kartoffeltårn, torvegrønt og rødvinssauce Kr. 239,-
5. Helstegt oksefilet med torvegrønt, grøntsagsflan, urtestegte kartofler og rødvinssauce Kr. 199,-
6. Helstegt indbagt oksemørbrad med torvegrønt, svampepimentsauce og Pommes Rissolle Kr. 249,-
7. Helstegt Krondyrfilet med nøddekroketter, ristede druer og valnødder, Waldorfsalat, hvide kartofler, brunede kartofler, tyttebær og vildtsauce Kr. 249,-
8. Hvidløgssstegt lammekrone med bønnesaute, pommes anna, torvegrønt, rosmarinssauce. Kr. 249,-
9. Rosastegt andebryst / confiteret andelår med ristede mandler, nøddekroketter, torvegrønt, pommes anna og Sauce Orange Kr. 199,-
10. Klassisk kogt torsk med hvide kartofler, rørt sennep, hakkede rødbeder & æg, høvlet peberrod, sennepssauce & Marstalsauce Kr. 239,-
11. Glaseret hamburgerryg med torvegrønt, Pommes Rissolle, Sauce Bearnaise og asparges sauce. Kr. 169,-
12. Gl. dags flæsksteg m. brune- og hvide kartofler, rødkål, ½ æble m. gele, svesker, hj. lavet agurkesalat, franske kartofler og flødesauce Kr. 189,-
13. Svinekam stegt som vildt m. Waldorfsalat, brune- og hvide kartofler, Pommes Pailles, tyttebær, hj. lavet agurkesalat og vildtsauce Kr. 199,-
14. Gl. dags oksesteg m. glaserede perle løg, bønnesaute, dampede gulerødder, hvide kartofler og flødesauce Kr. 189,-

---

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

## Desserter

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Køkkenchefens Desserttallerken m. brownie, is og frisk frugt              | Kr. 89,- |
| 2. Hjemmelavet Grand Marnier is med nødder & chokolade                       | Kr. 79,- |
| 3. Badehotellets islagkage; 3 slags is pyntet med frugt og fløde             | Kr. 69,- |
| 4. ½ Ananas med frisk frugtsalat og råcreme                                  | Kr. 89,- |
| 5. Frisk Frugtsalat med råcreme  | Kr. 69,- |
| 6. Hjemmelavet Cognac is med nødder og chokolade overtrukket med marcipan    | Kr. 79,- |
| 7. Fromage efter eget valg.  | Kr. 69,- |
| 8. Crepes suzettes   | Kr. 89,- |
| 9. Dessertbuffet (som ta' selv) m. tærter, frisk frugt på fad, brownie og is | Kr. 99,- |
| 10. Chokolademousse pyntet med bær   | Kr. 79,- |

---

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

## **Kaffebord**

*Til f.eks. selskab, kurser, begravelse og lign.*

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Kaffe m. kringle & lagkage  | Kr. 82,-  |
| 2. Kaffe m. boller, kringle & lagkage                                | Kr. 92,-  |
| 3. Kaffe m. boller, kringle, lagkage & småkager                      | Kr. 99,-  |
| 4. Kaffe Ta' selv bord m. boller, kringle, lagkage, tærte & småkager | Kr. 109,- |

## **Let anretning**

*Til f.eks. reception, picnic, frokost eller lign.*

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. 3 slags trekantsandwich pr. person                            | Kr. 89,-      |
| 2. Snitter   | Kr. 28,-      |
| 3. Usp. smørrebrød   | Kr. 36,-      |
| 4. Luksus smørrebrød m. bl.a. røget ål, tatar, forskelligt varmt | Kr. 42,-      |
| 5. Lækre små boller med pålæg, incl ostefad. 3 stk/4 stk         | Kr. 69,-/79,- |

---

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

## **Brunch – ta‘ selvbord** (kan også serveres udenfor normal åbningstid)

3 slags pålæg

2 slags lokale danske oste med nødder og tørret frugt i rom og honning

Ingstrup sølv skæreost

Vertikalskåret koldrøget laks m. aioli og pesto

Blandet salat

Lun leverpostej med champignon og bacon

Røræg

2 slags brunchpølser

Pandekager med sirup

2 slags marmelade

Frisk skåret frugt

Rugbrød

Blandet brød

Rundstykker

Smør

Mini wienerbrød

Kaffe/Te

Juice

Kr. 189,-

---

For alle menuer i dette katalog gælder minimum 10 couverter. Hvis man ønsker kan man lave tilvalg fra "Sammensæt selv" menuerne og kombinere dette med alle de øvrige menuer.

Gældende 2017

[www.restaurantlb.dk](http://www.restaurantlb.dk)

Tlf.: 98 99 22 00