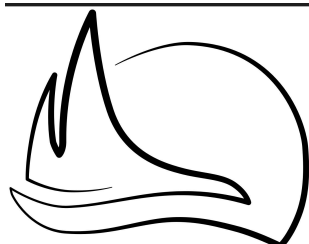


# RESTAURANT LAGUNA

VELKOMMEN



Laguna  
Restaurant

*Helt tæt på...*

## ÅBNINGSTIDER

Mandag kl. 11.00-21.00

Tirsdag: kl. 11.00-21.00

Onsdag: kl. 11.00-21.00

Torsdag: kl. 11.00-21.00

Fredag: kl. 11.00-22.00

Lørdag: kl. 11.00-22.00

Søndag: kl. 11.00-21.00

+45 88877072

KONTORLAGUNA@GMAIL.COM

- OGSÅ TO GO

# FROKOST TILBUD

Kl. 11:00-16:00

Smørrebrød • 39,-

Æg og rejer  
Fiskefilet  
Roastbeef  
Frikadelle  
Leverpostej  
Laksemad  
Rejemad  
Ostemad  
Marinerede sild  
Krydrede sild  
Karry sild

3STK LUKSUS

SMØRREBRØD • 89,-

Uspecificeret

NACHOS • 69,-

Majschips gratineret  
med ost, serveres med  
salsa, creme fraiche og  
hjemmelavet  
guacamole

+ Kyllingestrimler +10kr +  
Jalepeno+oliven +10kr

ÆGGEKAGE M/BACON

+ PØLSER • 79,-

Bacon og  
cocktailpølser,  
champignon, ost,  
serveres med  
kartoffelbåde,  
chilimayo, brød og  
smør

CITRUS-GRILLET

LAKS • 89,-

Laks, grønne asparges,  
cherrytomater, rødløg,  
lime, citron, brød,  
hvidløgssmør

STJERNESKUD • 89,-

1 hvidvinsdampet - og  
1 friturestegt  
rødspættefilet, rejer,  
kaviar, asparges, salat,  
tomat, agurk, citron,  
dressing på ristet brød.

+ Remoulade som  
tilbehør

CLUB SANDWICH •

89,-

Kyllingefilet, bacon,  
mixsalat, tomat, agurk,  
karrydressing, på brød  
serveres med  
bådekartofler og  
chilimayo

PARISERBØF • 89,-

Hakkebøf på rug  
sandwichbrød, serveres  
med rødbedeterne,  
æggeblomme,  
peberrod, pickles,  
rødløg, kapers

FROKOSTSTEAK • 99,-

ca. 150g, serveres med  
garniture, bådekartofler

+ Vælg mellem:  
bearnaise, peber-,  
champignon-, eller  
gorgonzolasauce

EFTER KL. 16:00 - TILLÆG PÅ 20 KR.

# FORETTER

---

## KUVERTBRØD • 29,-

Hjemmebagt fuldkornsbrød med smør

## NACHOS • 59,-

Majschips gratineret med ost og salsa i bunden, cremefraiche som dyppelse.

## REJECOCKTAIL • 69,-

Rejer, kaviar, salat, tomat, agurk, citron, skaldyrsdressing serveres med brød og smør.

## HVIDLØGSBRØD • 69,-

Hjemmelavet fuldkorns-hvidløgsbrød med tomat, ost, hvidløg og pesto

## INDAGTE REJER • 79,-

Indbagte rejer med sursød sauce og salat

# FISK

---

## FISKEFILET • 95,-

2stk panerede rødspættefilet, pomfritter, remoulade, citron, salat

## STJERNESKUD • 129,-

2 panerede rødspættefilet, friturestegte, og 1 stk hvidvinsdampet rødspættefilet, rejer, kaviar, asparges, tomat, salat, agurk, citron, skaldyrsdressing, på ristet brød/rugbrød

+ remoulade som tilbehør

## CITRUS-GRILLET LAKS • 165,-

Laks, grønne asparges, cherrrytomater, rødløg, lime, citron, brød, hvidløssmør

## PLANKELAKS • 165,-

Laks, garniture, kartoffelmos, citron, hvidløgssmør

# A LA CARTÉ

SKINKESCHNITZEL • 99,-

Panerede skinke, pomfritter, salat, sauce bearnaise

HAKKEBØF • 99,-

Hakkebøf, spejlæg, bløde løg, bacon, kartofler, salat, sauce bearnaise.

GRÆSK BØF, KRYDRET • 99,-

Hjemmelavet stærk krydret hakkebøf, stegte cherrytomater, pomfritter, salat, sauce bearnaise

LAGUNA STEAK • 129,-

ca. 150g oksefilet, pomfritter, salat, sauce bearnaise

KALVESCHNITZEL • 149,-

Panerede kalveinderlår, ærter, peberrod, citron, kapers, ansjos, kartofler, sauce bearnaise

## STEAK

Serveres med kartofler og garniture

VALGFRI SAUCE; peber-, bearnaise-, champignon- eller gorgonzolasauce.  
+ekstra sovs 10,-

NEW YORK STRIP ca. 250g/350g (short loin) • 199,-/259,-

Saftig udskæring fra oksens højreb, diskret fedtmarmorering og et skår af fedt

RIBEYE ca. 250g/350g • 199,-/259,-

Smagsfuld udskæring fra oksens nakke, med en fremragende fedtmarmorering

URUGUAY STEAK ca. 200g/300g (sirloin) • 179,-/209,-

Oksefilet fra Uruguay af højeste kvalitet fra græs-fodrede kvæg

ENTRECOTE ca. 200g/300g • 179,-/209,-

Klassik fransk steak skåret fra oksens ribben. Saftig og med stor smag.

SMOKEY DOUBLE BACON ca. 200g/300g (sirloin) • 179,-/209,-

Mør og saftig oksefilet toppet med sprød bacon og ost.

SPICY JALEPENOS ca. 200g/300g (sirloin) • 179,-/209,-

Mør og saftig oksefilet toppet med jalapenos, peberfrugter, ost og løg.

PLANKEBØF ca. 200g/300g (sirloin) • 179,-/209,-

Mør oksefilet på planke, omringet af sprød kartoffelmos, toppet med bacon, serveres med garniture.

# LAGUNA BURGERS

Serveres med salatmix, tomat, agurk, dressinger, badekartofler, chilimayo.

+ekstra dressing 10,-

LAGUNA BACON • 95,-

Ca. 200g hjemmelavet bøf, bacon og ost  
+ +200g 39,-

LAGUNA GREEK • 95,-

ca. 200 g hjemmelavet stærk bøf, bacon og stegte tomater  
+ +200g 39,-

LAGUNA CHICKEN • 95,-

Kyllingefilet, ost, og bacon

LAGUNA SALMON • 95,-

Røget laks, rejer, asparges

LAGUNA FISH • 95,-

Panerede rødspættefilet, rejer, salat, tomat, rødløg, agurk, dressing  
+ +fiskefilet 29,-

LAGUNA TUNA • 95,-

Hjemmelavet tunsalat m/løg og kapers

## SALAT

Serveres med hjemmebagt brød, smør og dressing

REJESALAT  
LAKSESALAT  
TUNSALAT  
GRÆSK SALAT  
KYLLINGESALAT  
• 69,-

# LAGUNA FULDKORNSPIZZA

MARGHERITA • 79,-

Tomatsauce, ost

VESUVIO • 89,-

Tomatsauce, ost, hakket skinke

VENUS • 89,-

Tomatsauce, ost, hakket skinke bacon, ananas, peberfrugt

CAPPRICCIOSO • 89,-

Tomatsauce, ost, hakket skinke, champignon

PRINSESSE • 89,-

Tomatsauce, ost, kebab, salat, agurk, tomat, creme fraiche dressing

SURFER • 89,-

Tomatsauce, ost, kylling, bacon, ananas, peberfrugt

LYSTBÅDEN • 89,-

Tomatsauce, ost, rejer, tun, muslinger

LAGUNA PIZZA • 89,-

Tomatsauce, ost, ansjos, oliven

HAVNENS PIZZA • 89,-

Tomatsauce, ost, hakket skinke, kylling, champignon, peberfrugt

MARINA • 89,-

Tomatsauce, ost, cocktailpølser, pepperoni, bacon

SPICY TEX MEX • 89,-

Tomatsauce, ost, hakket skinke, kylling, jalapenos, tacosauce, chili

## EXTRAS

DYPPELSE/SAUCE • 10,-

Ketchup, remoulade, salatmayonnaise, dressing, tacosauce, salsa, guacamole, hvidløgsdressing, salsa, creme fraiche, chili, pebersauce, gorgonzolasauce, bearnaise, champignonsauce, mv.

FYLD • 15,-

Ost, kartofler, skinke, oliven, feta, bacon, pepperoni, cocktailpølser, kylling, jalapenos, løg, paprika, ansjoser, rejer, tunfisk, muslinger mv.

# KIDS SPECIAL

OLIVIA PIZZA • 59,-

Tomatsauce, ost, skinke

SKIPPER SKRÆK PIZZA • 59,-

tomatsauce, ost, cocktailpølser

BRUTUS PIZZA • 59,-

Tomatsauce, ost, pepperoni

VIMMER PIZZA • 59,-

tomatsauce ost, skinke, pølser

PAPPY PIZZA • 59,-

tomatsauce, ost, kødsauce

MATROS • 59,-

Fiskefilet, pomfritter, remoulade og salat

JACK • 59,-

Nuggets, pomfritter, salat, ketchup, salat og ketchup

KARTOFFELBÅDE • 35,-

m/chilimayonnaise

POMFRITTER • 35,-

m/remoulade



# DESSERT

ISDESSERT • 65,-

3 kugler is, chokoladesauce, flødeskum

PANDEKAGER • 69,-

2 stk pandekager m/is, chokoladesauce og frisk frugt

LAGUNA VAFFEL • 69,-

Belgisk vaffel m/ is, chokoladesauce, flødeskum og frisk frugt

BANANA SPLIT • 69,-

Banan m/is chokoladesauce, flødeskum og frisk frugt

DESSERTSYMFONI • 159,-

Pandekager, belgisk vaffel, banan, is, chokoladesauce, flødeskum og frisk frugt  
+ nok til 2-4 personer

KAFFE/TE + KAGE • 49,-

Spørg venligst tjeneren

+ Cappuccino eller Café Latte +15,-

# VARME DRIKKE

## ØKOLOGISKE FAIRTRADE ESPRESSOBØNNER

KAFFE/ TE / KANDE KAFFE • 23,-/20,-/159,-

CAPPUCCINO / CAFÉ LATTÉ • 35,-

ESPRESSO / DOBBELT • 29,-/35,-

VARM KAKAO M/FLØDESKUM • 35,-

IRISH COFFEE; whisky,

CUBAN COFFEE; mørk rom,

FRENCH COFFEE; grand marnier,

ITALIAN COFFEE; Galliano • 59,-/79,-



# DRIKKEVARER

COLA - COLA ZERO - SPRITE - LEMON - FANTA- ÆBLEMOST -  
APPELSINJUICE - HINDBÆRBRUS - COCIO - DANSKVAND M. CITRUS -  
DANSKVAND

LILLE · 23,-  
25cl

MELLEM · 42,-  
50cl

STOR · 59,-  
75cl

GLAS ISVAND / KANDE ISVAND · 15,-/30,-

GLAS MÆLK 0,25l / 0,50l · 12,-/22,-

KILDEVAND · 20,-

ØKOLOGISKE SAFTE 33CL · 35,-

Hyldeblomst-/Jordbær - blåbær - Solbær - Granatæble - Tranebær- Ingefær/citrus

## GRIMBERGEN DOUBLE

LILLE · 45,-  
33cl

STOR · 65,-  
50cl

## CARLSBERG 1883

LILLE · 39,-  
25cl

MELLEM · 49,-  
50CL

STOR · 69,-  
75cl

## JACOBSENS

LILLE · 39,-  
25cl

STOR · 59,-  
40cl

SOMERSBY, CIDER · 42,-

ERDINGER WEISSBIER/DUNKEL 50CL · 59,-

FLASKE; CARLSBERG, NORDIC, TUBORG, CLASSIC · 32,-

COGNAC, BAILEY, LIKØR · 42,-

SNAPS · 35,-

DRINKS 3CL/6CL · 59,-/89,-

# HUSETS VIN

HVIDVIN, COLOMBELLE  
"SELECTION",

FRANKRIG · 49,- pr.

glas

Ugni Blanc (30%),  
Alvarinho (70%). Frisk  
og læskende, grønne  
æbler, pærer og  
stikkelsbær og citrus.  
Skaldyr, laks eller  
alene.

+ 1/1 flaske 165,- +

RØDVIN, PUNTO FINAL,  
MALBEC, ARGENTINA

· 55,- glas

"Punto Final" er den  
ultimate Malbec. Dyb  
farve og intens aroma  
af mørke kirsebær og  
blåbær. Særlig  
velegnet til Steak .

+ 1/1 flaske 189,- +

ROSEVIN,  
COLOMBELLE, ROSE,

FRANKRIG · 49,- pr.

glas

Frisk og sprød med  
toner af modne bær  
som ribs og solbær  
samt citrus. Velegnet til  
lette retter og lyst kød.

+ 1 flaske 165,- +

## HVIDVIN

DOMÄNE KREMS  
GRÜNER VELTLINER,  
ØSTRIG · 189,-

Overdådig, fyldig,  
sprød og frisk med lette  
pebertoner. Herlig med  
næsten alle retter.

DOMÄNE KREMS,  
RIESLING, ØSTRIG ·  
215,-

Fin elegant duft af  
grønne æbler. Øbler,  
melon og mineraler i  
smagen. - Perfekt  
 ledsager til fisk

TRAMIN, PINOT  
GRIGIO, SOUTH  
TYROL, ITALIEN ·  
345,-

Frisk og let, lang i  
smagen og perfekt til  
skaldyr

## RØDVIN

MORDAZ, SPAIN, ·  
199,-

Tempranillo (100%)  
Mørk, fyldig og rund  
smag.

4 CONTI PRIMITIVO,  
ITALIA · 279,-

Druen er identisk med  
californiens Zinfandel.  
En fyldig vin med let  
krydret frugtig og blød  
smag. Velegnet til Laks  
og steak.

TYRELL'S SHIRAZ ,  
AUSTRALIEN · 295,-

Aroma af blomme,  
lakrids, peber og med  
et delikat strejf ny eg.

## ROSEVIN

ZENI FZ, ITALIEN • 198,-

Denne rose vin giver de friske toner af det bedste fra Norditalien. Masser af roser i næsen, meget frisk, og slutter med hindbær. Skøn til lette kødretter, men også ren nydelse.

PIERRE AMADIEU, FRANKRIG • 229,-

Smuk pink farve, dejlig aroma af jordbær og hindbær: magfuld og delikat. særdeles velegnet til lyst kød og fisk

## MOUSSERENDE VINE

MOSCATO ROSE FRIZZANTE, VINA CECILIA, SPANIEN • 45,- pr. glas

En rose med lidt sødme og lette perler, samt friske toner. Perfekt til hygge samt lettere retter. Få den i glas!

+ 1/1 flaske 159,-

MOSCATO WHITE, VINA CECILIA, SPANIEN • 45,- pr.glas

En moscat som er delikat og frisk. Smukt afbalanceret og består af søde bærfrugter, lime og en antydning af krydderi. Smagen er fantastisk afbalanceret med en forfriskende sødme.

+ 1/1 flaske 159,-

## ALKOHOLFRI VIN

RØDVIN, Torres natureo,  
Syrah, Penedes, Spanien

• 45,- glas

+ -1/1 bottle 149,-

HVIDVIN: Torres

Natureo, Muscat,

Penedes, Spanien • 45,-

glas

+ -1/1 bottle 149,-

ROSEVIN; Torres

Natureo, Cabernet

Sauvignon, Penedes,

Spain • 45,- glas

+ -1/1 bottle 149,-

# LAGUNA MENU'ER

## MENU 1 • 279,-

### INDBAGTE REJER

-Serveres med salat og sur/sød sauce

200g ENTRECOTE  
ELLER

200g URUGUAY STEAK

- Serveres med kartofler, garniture,  
Valgfri sauce\*

ISDESSERT

## MENU 3 • 279,-

### NACHOS

-Salsa i bunden. Creme fraiche til.

PLANKELAKS m/ hvidløgssmør  
ELLER

PLANKEBØF m/ bacon

-Serveres kartoffelmos, garniture  
Valgrfri sauce\*

BELGISK VAFFEL M/IS

## MENU 2 • 279,-

### HVIDLØGSBRØD

-hjemmelavet med tomat, ost og pesto

SMOKEY DOUBLE BACON  
ELLER

SPICY JALAPENOS

- Serveres med kartofler, garniture  
Valgfri sauce\*

BANANA SPLIT M/IS

## MENU 4 • 299,-

### KLASSISK REJECOCTAIL

-Serveres med brød og smør.

250g NEW YORK STRIP  
ELLER

250g RIBEYE STEAK

- Serveres med kartofler, garniture  
Valgfri sauce\*

PANDEKAGER M/IS

VÆLG MELLEML;  
BEARNAISE-, PEBER-, CHAMPIGNON-,  
GORGONZOLASAUCE