



SMUKKE RAMMER OM LIVETS STORE DAGE

2022-2023

Louisehøj
HOTEL KOLDINGFJORD



NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT...

VELKOMMEN PÅ LOUISEHØJ

Det er en helt særlig oplevelse at holde fest med kollegerne eller invitere familie og venner til en mærkedag eller en god middag på Louisehøj.

Den gamle overlægebolig Louisehøj er et lille, elegant palæ med udsigt over fjorden. Her kan man i private rammer fejre livets store begivenheder og blive forkælet langt ud over det sædvanlige.

Du og dine gæster råder over hele huset, når I besøger os. I får tilknyttet kokke og tjenere, der kun betjener jer under hele opholdet. Det giver maksimal fleksibilitet, så vi kan justere tidsplanen, hvis I pludselig får lyst til at holde en pause under middagen og gå en tur i den ugenerede have eller langs fjorden.

Vi dækker op ved ovale eller runde borde i de to stuer, der er placeret *en suite*.

Duge og servietter er designet af Arne Jacobsen og fremstillet hos Georg Jensen Damask.

Husets møbler er designet af den verdensberømte arkitekt Finn Juhl.





FRA OVERLÆGEBOLIG TIL UNIK PERLE

Velkomstdrinken kan indtages i husets vinkælder eller på plænen med udsigt over Kolding Fjord. Middagen nydes i de herskabelige stuer og kaffen serveres i herreværelset.

Der er forskellige muligheder for bordopstilling på Louisehøj – også her er huset fleksibelt og kan tilpasses de fleste ønsker.

Den maksimale kapacitet er på 34 gæster.

Kort sagt: Louisehøj inviterer til nærvær, hygge og stjernestunder. Her er alle værtens bekymringer lagt i hænderne på vores dygtige medarbejdere, så du kan læne dig tilbage.

Når du går på opdagelse i dette materiale, vil du se, at maden og vinen er i gastronomisk topklasse.

Der er fokus på økologi, lokale råvarer, årstiderne, fjorden og skoven.

Vinene er nøje udvalgte og matcher menuforslagene perfekt.

Gastronomien, arkitekturen, designklassikerne, den smukke natur, de uforstyrrede omgivelser. Det hele går op i en højere enhed på Louisehøj.

Vi glæder os til at byde velkommen.



MENU

JANUAR - FEBRUAR - MARTS

FORRETTER

Dampet Vesterhavstorsk med franske østers, bouquet garni og sauce med grillet citron
Ristet jomfruummer med soltørret tomat, bagt hvidløg og cremet sauce på piment d'espellette

HOVEDRETTER

Krogmodnet kalveryg med mørkel blanquette, grønkål fra Rødmose gartneri og kalvejus
Farseret fransk vagtel med fermenteret hvidløg, ristet Foie Gras og sort trompethatte

OST

Mille feuille på Comté og Gruyere med pistacie og ristede hasselnødder

DESSERTER

Granny Smith æbler med græsk youghurt, verbena og tørret grønne urter
Mørk chokolademousse med chokoladeknas, chokoladesorbet og bitter kakao

PRISER PR. PERSON

3 retter kr. 598,00
4 retter kr. 698,00
5 retter kr. 788,00
6 retter kr. 878,00
7 retter kr. 988,00

VINE PR. FLASKE

Sancerre - Domaine de la Garenne - Loire - Frankrig - kr. 725,00
Godello Louro - Rafael Palacios - Galicien - Spanien - kr. 520,00

Pinot Noir - Chalk Hill - Oregon - USA - kr. 948,00
Vielle Tour La Rose, Saint Emilion - Bordeaux - Frankrig - kr. 658,00

Cotes du Jura Traditon - Henri Maire - Jura - Frankrig - kr. 468,00

Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese - S.A. Prüm - Mosel - Tyskland - 678,00
Crusted Port - Fonseca - Portugal - kr. 678,00



GOURMETMENU

JANUAR - FEBRUAR - MARTS

18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Birkebark
Let røget hummertærte
Friteret kammusling
Æg fra vagtel og stør
Bouillon på tørrede svampe

BRØD

Surdejsbrød
Croissant med modnet oksefedt

9 RETTER

Limfjordsøsters - Clara Friis pærer - Stikkelsbær - Verbena
Stenbiderrogn - Yuzu - Dild - Fløde 50% - Wasabi
Helleflynder - Rødbede - 20 års Balsamico - Hybenrose
Jordskok - Sort trøffel - Thybo ost - Macadamia
Brissel - Zittauer løg - Brombær - Modnet oksefedt
Vagtel - Ramsløg - Kålskud - Citrontimian
Appenzeller - Nedkogt druemost - Tørret sorte oliven

2 DESSERTER

Kærnemælk - Citrontimian - Fermenteret honning - Gedefriskost
Sao Palme 75%

KAFFE & SØDT

Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMETMENU

Pris pr. person kr. 1.525,00

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. 1.125,00



MENU

APRIL - MAJ - JUNI

FORRETTER

Dansk sorthummer med bergamotte, citrus urter, chili og hummerbouillon
Nye kartofler med grønne asparges, sauce på 36 måneder Comté og tørret blåmuslinger

HOVEDRETTER

Farseret pighvar med nye løg, sauce med safran, hvide asparges og ramsløg
Sommerbuk med mørkler, aspargesjordkokker og røget Vesterhavsost

OST

Den Hvide Dame fra Arla Unika med sorte trøfler og 20 års Balsamico

DESSERTER

Pocheret rabarber med hyldeblomst, sprød marengs og rosenvand
Arla Unika's friskost "Loke" med farin, kaffesirup og vaniljeis med sort sesam

PRISER PR. PERSON

3 retter kr. 598,00
4 retter kr. 698,00
5 retter kr. 788,00
6 retter kr. 878,00
7 retter kr. 988,00

VINE PR. FLASKE

Riesling Sulzfeld - Burg Ravensburg - Baden - Tyskland - kr. 658,00
Pinot Grigio - La Tunella - Friuli - Italien - kr. 528,00

Mercurey - Domaine Faiveley - Bourgogne - Frankrig - kr. 678,00
Nebbiolo d'Alba - Giacomo Grimaldi - Piemonte - Italien - kr. 698,00

20 års Tawny - Fonseca - Portugal - kr. 998,00

Brachetto d'Acqui - Toso - Piemonte - Italien - kr. 425,00
Pineau des Charentes Rouge - Chateau Beaulon - Cognac - Frankrig - kr. 558,00



GOURMETMENU

APRIL - MAJ - JUNI

18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Radiser fra Rødmose gartneri
Syltede små sager
Røget vagtellår
Grillet østers fra Limfjorden
Knivmuslinger og peberrod

BRØD

Surdejsbrød
Croissant med modnet oksefedt

9 RETTER

Grønne asparges - Svensk løjrom - Wasabi - Små skud fra skoven ved Kolding Fjord
Rå rejer - Røget smør - Champagne - Ristet brød
Stegt pighvar - Blomkål - Morkler - Ramslæg
Nye kartofler - Røget ostefedt - Lavendel - Oscietra Caviar
Sydfynsk lammeryg - Rosmarin - Røget Whiskey - Hvide asparges
Krogmodnet oksehøjreb - Røget marv - Roser - Rødbede
Vesterhavsost - Sauternes - Grønne jordbær - Bora Bora vanilje

2 DESSERTER

Kamille - Havesyre - Hømælk
Danske rabarber - Rødbede

KAFFE & SØDT

Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMETMENU

Pris pr. person kr. 1.525,00

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. 1.125,00



MENU

JULI - AUGUST - SEPTEMBER

FORRETTER

Saltet norske kammuslinger med japansk wasabi og consommé på tomater fra Rødmose gartneri
Confiteret blæksprutte med champagnesauce, røget smør og kantareller

HOVEDRETTER

Skindstegt sandart med blomkål, sorte trøfler og cremet sauce på hjertemuslinger
Farseret Bresse-kylling med tørrede sorte trompethatte, champignon og kyllingehjerter

OST

Tête de Moine med syltet multebær og hyldeblomst

DESSERTER

Kærnemælkssorbet med dehydrerede danske jordbær, lavendel og fermenteret blomsterhonning
Luftig skovmærke med tongabønner, Bora Bora vanilje og bitre citrusflager

PRISER PR. PERSON

3 retter kr. 598,00
4 retter kr. 698,00
5 retter kr. 788,00
6 retter kr. 878,00
7 retter kr. 988,00

VINE PR. FLASKE

Sauvignon Blanc - Astrolabe - Marlborough - New Zealand - kr. 625,00
Bramito Delle Sala - Antinori - Umbrien - Italien - kr. 638,00

Spätburgunder - Weingut Bernhart - Pfalz - Tyskland - kr. 48,00
Pinot Noir - Paringa Estate - Mornington Peninsula - Australien - kr. 898,00

Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese - S.A. Prüm - Mosel - Tyskland - kr. 678,00

Brachetto d'Acqui - Toso - Piemonte - Italien - kr. 425,00
Beernauslese - Rudolf Payer - Neusiedlersee - Østrig - kr. 498,00



GOURMETMENU

JULI - AUGUST - SEPTEMBER

18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Dehydreret rødbede
Gedefriskost og 20 års balsamico
Grillet majs
Ristet brioche med andelever
Cremet sort trøffel med et strejf af sort peber

BRØD

Surdejsbrød
Croissant med modnet oksefedt

9 RETTER

Norske kammuslinger - Salsa Verde - Wasabi - Grøn chili
Ising tilberedt på ben - Spinat - Hyldeblomst - Sauce på Riesling
Ristet jomfruhummer - Små karotter - Havtorn - Friske strandurter
Små tomater - Jordbær eddike - Koriander - Citrus olie
Perlehøne - Fermenteret hvidløg - Økologiske blomster - Sauce på lys øl
Glaseret kalveryg - Svenske kantareller - Pak choi fra Endrik - Svampejuice
36 måneders Comté - Stuvet morkler - Vin Jaune - Valnødder

2 DESSERTER

Blåbær - Hibiscus - Kornblomst
Danske jordbær - Grand Marnier - Grape - Hvid chokolade

KAFFE & SØDT

Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMETMENU

Pris pr. person kr. 1.525,00

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. 1.125,00



MENU

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER

FORRETTER

Røget torsk med rødbede gelé, syltede mørke bær, peberrod og kærnemælk
Bagt selleri fra Rødmose gartneri med sorte trøfler, æble gastrique og skummende svampesauce

HOVEDRETTER

Glaseret rådyrryg med stegte løg, kirsebær og sauce med roser og marvfedt
Grillede nyretapper med kål fra Rødmose gartneri, syltet ramsløg kapers og sauce Borderlaise

OST

Blåskimmelosten "Kovending" fra Arla Unika med tørret Karl Johan og hasselnødpraliné

DESSERTER

Søde kirsebær med fermenteret japanske blommer og iscreme parfumeret med blommesten
Clara Friis pærer med bergamotte, Yuzu og sprød marengs

PRISER PR. PERSON

3 retter kr. 598,00

4 retter kr. 698,00

5 retter kr. 788,00

6 retter kr. 878,00

7 retter kr. 988,00

VINE PR. FLASKE

Pouilly Fumé - Guy Saget - Loire - Frankrig - kr. 638,00

Macon Solutré-Pouilly - Chateau de Beauregard - Bourgogne - Frankrig - kr. 558,00

Shiraz - Paringa Estate - Mornington Peninsula - Australien - kr. 688,00

Chateauneuf du Pape - Cuvée St.Vierge - Rhône - Frankrig - kr. 998,00

Maury Expression - Mas de Lavail - Roussillon - Frankrig - kr. 468,00

Frederikdals Kirsebær Likør - Frederiksdal - Lolland - Danmark - kr. 665,00

Chateau du Mont - Saint-Croix-du-Mont - Bordeaux - Frankrig - kr. 558,00



GOURMETMENU

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER

18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Pocheret østers og sauce Blanquette
Græskartærte og saltet rogn
Kongekrabbe og skærmdild
Saltet and og soya
Trøffel og rensdyrlavt

BRØD

Surdejsbrød
Croissant med modnet oksefedt

9 RETTER

Røget ørred - Persillestikke - Tørret tang
Rødtunge - Aromatisk olie - Saltet citron - Blomkål
Dampet torsk - Hasselnød - Tørrede svampe - Røget æble eddike
Sortkål - Dehydreret lammehjerte - Brombær
Glaseret fasanbryst - Karl Johan - Lang peber - Portvin
Rådyrryg - Vintertrøffel - Timian - Syltet ramsløg
Høgelundgaard - Marineret valnødder

2 DESSERTER

Danske Elstar æbler - Bitter citrus - Kamille - Syltet hyldeblomst
Hengemte kirsebær - Kirsebærlikør - Sao palme 75%

KAFFE & SØDT

Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMETMENU

Pris pr. person kr. 1.525,00

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. 1.125,00



SNACKS

Mandler og oliven
kr. 50.00 pr. person

— — — — —

KAFFE & SØDT

Stempelkaffe og te
kr. 50.00 pr. person

Petit Fours, 3 stk.
kr. 65.00 pr. person

Cognac/likør, 2 cl.
kr. 50.00 pr. person





Alle priser er i DKK og inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.
Menuer og priser er gældende til og med december 2023.
Der tages forbehold for udefrakommende prisstigninger, afgiftsændringer og trykfejl.



Fjordvej 154 • 6000 Kolding • Tel. +45 7551 0000 • hotel@koldingfjord.dk • www.koldingfjord.dk • www.louisehøj.dk