



SMUKKE RAMMER OM LIVETS STORE DAGE

2024

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 OVERLÆGEBOLOG 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



Alle menuer bliver serveret sammen med
3 appetizer efter sæson og hjemmebagt brød med saltet smør

4 RETTER

Saltet kammusling med peberrodssne, wasabi, dild og karse
Ristet jomfruhummer med ragout på oksehaler, grillet løg og sauce på jomfruhummer
Ballontine af perlehøne med sorte hvidløg, glaseret rødbede og sauce på skrog og lang peber
Granny Smith æbler med citrus, hvid chokolade, honning og mandler

6 RETTER

Saltet kammusling med peberrodssne, wasabi, dild og karse
Stenbidderrogn med yuzu, bergamotte, fløde 50% og sprød vaffel med marvfedt
Ristet jomfruhummer med ragout på oksehaler, grillet løg og sauce på jomfruhummer
Ballontine af perlehøne med sorte hvidløg, glaseret rødbede og sauce på skrog og lang peber
Granny Smith æbler med citrus, hvid chokolade, honning og mandler
Mørk chokolade sorbet med jordnødder, brun farin og kaffe

8 RETTER

Saltet kammusling med peberrodssne, wasabi, dild og karse
Stenbidderrogn med yuzu, bergamotte, fløde 50% og sprød vaffel med marvfedt
Hørøget selleri med sorte trøfler, tørret svampe og 20 års balsamico
Ristet jomfruhummer med ragout på oksehaler, grillet løg og sauce på jomfruhummer
Ballontine af perlehøne med sorte hvidløg, glaseret rødbede og sauce på skrog og lang peber
Tête de moin med friskosten "Loke", hyldeblomst fra sidste år, syltet multebær og havtorn
Granny Smith æbler med citrus, hvid chokolade, honning og mandler
Mørk chokolade sorbet med jordnødder, brun farin og kaffe

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 778,00 / 6 retter kr. 998,00 / 8 retter kr. 1188,00



VINMENU

JANUAR - FEBRUAR - MARTS



Sauvignon Blanc- Cool Coast, Casa Silva, Colchagua Valley, Argentina kr. 588,00

Macon Solutré-Pouilly, Chateau de Beauregard, Bourgogne, Frankrig kr. 688,00

Bussia, Giacosa Fratelli, Barbera d' Alba, Piemonte, Italien kr. 648,00

Pinot Noir, Freiherr Von Göler, Baden, Tyskland kr. 498,00

Vielle Tour La Rose, Saint Emillion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig kr. 628,00

Recioto di Soave, Arzimo, Veneto, Italien kr. 598,00 (50 cl.)

Riesling Auslese, S. A. Prüm, Mosel Saar Ruwer, Tyskland kr. 718,00

Rasteau Rouge, Vin Doux Naturel, Tuile, Rhône, Frankrig kr. 465,00



MENU

APRIL - MAJ - JUNI

Alle menuer bliver serveret sammen med
3 appetizer efter sæson og hjemmebagt brød med saltet smør

4 RETTER

Rå rejer med røget smørsauce, champagne, små nye skud, Oscietra caviar og ristet brød
Farseret pighvar med grønne asparges, nye løg, og parfumeret rødvinssauce
Hel stegt lammeryg med salsiccia fyldte morkler, bagt hvidløg og lamme sky parfumeret med timian
Danske jordbær med blodappelsin, orangeblomster, cointreau, vanilje og lime blade

6 RETTER

Rå rejer med røget smørsauce, champagne, små nye skud, Oscietra caviar og ristet brød
Friske Gillardeau østers med agurk, peberrod, blomster, yuzu og gran noter
Farseret pighvar med grønne asparges, nye løg, og parfumeret rødvinssauce
Helstegt lammeryg med salsiccia fyldte morkler, bagt hvidløg og lamme sky parfumeret med timian
Mousse på hvid chokolade og kærnemælk med stikkelsbær, rabarber og citronmelisse
Danske jordbær med blodappelsin, orangeblomster, cointreau, vanilje og lime blade

8 RETTER

Rå rejer med røget smørsauce, champagne, små nye skud, Oscietra caviar og ristet brød
Friske Gillardeau østers med agurk, peberrod, blomster, yuzu og gran noter
Grillede hvide asparges med høost, radiser, mandler og sauce på Karl Johan svampe
Farseret pighvar med grønne asparges, nye løg, og parfumeret rødvinssauce
Helstegt lammeryg med salsiccia fyldte morkler, bagt hvidløg og lamme sky parfumeret med timian
24 mdr. comté med Vin Jaune, sorte trøfler og puffed kerner
Mousse på hvid chokolade og kærnemælk med stikkelsbær, rabarber og citronmelisse
Danske jordbær med blodappelsin, orangeblomster, cointreau, vanilje og lime blade

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 778,00 / 6 retter kr. 998,00 / 8 retter kr. 1188,00



VINMENU

APRIL - MAJ - JUNI



Weissburgunder, Weingut Burg Ravensburg, Baden, Tyskland kr. 578,00

Sancerre, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig kr. 698,00

Godello, Bodegas Merayo, Galicien, Spanien kr. 448,00

Spätburgunder, Weingut Bernhart, Pfalz, Tyskland kr. 528,00

Shiraz, Monington Peninsula, Paringa Estate, Australien kr. 778,00

Cotes du Jura Tradition, Henri Marie, Jura, Frankrig kr. 468,00

Copa Real Moscatel, Cosecheros Y Griadores, Spanien kr. 368,00

Brachetto d' Acqui, Toso, Piemonte, Italien kr. 508,00



MENU

JULI - AUGUST - SEPTEMBER

Alle menuer bliver serveret sammen med
3 appetizer efter sæson og hjemmebagt brød med saltet smør

4 RETTER

Saltet makrel med grillede hindbær, ingefær, fennikel og estragon
Rødtunge på crouton med pocheret squash, pure på persille, ærter og olivenolie
Fyldt vagtel med andelever og trøffel, ristede kantareller, gele på sort hvidløg og consommé
Blommer og kirsebær med kefir, vanilje, hvid chokolade og fløde 50%

6 RETTER

Saltet makrel med grillede hindbær, ingefær, fennikel og estragon
Jomfruhummer som terrine med en blanquette sauce med morkler, grønne bønner og citrus
Rødtunge på crouton med pocheret squash, pure på persille, ærter og olivenolie
Fyldt vagtel med andelever og trøffel, ristede kantareller, gele på sort hvidløg og consommé
Creme fraiche is, med pistacie, timian, citronverbena og grønne æbler
Blommer og kirsebær med kefir, vanilje, hvid chokolade og fløde 50%

8 RETTER

Saltet makrel med grillede hindbær, ingefær, fennikel og estragon
Jomfruhummer som terrine med en blanquette sauce med morkler, grønne bønner og citrus
Rødtunge på crouton med pocheret squash, pure på persille, ærter og olivenolie
Karl Johan svampe med tørret æggeblomme, røget valnødder, ristet kartoffel sauce og strandurter
Fyldt vagtel med andelever og trøffel, ristede kantareller, gele på sort hvidløg og consommé
24 måneder Havgus med fermenteret blomsterhonning, blåbær og bipollen
Creme fraiche is, med pistacie, timian, citronverbena og grønne æbler
Blommer og kirsebær med kefir, vanilje, hvid chokolade og fløde 50%

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 778,00 / 6 retter kr. 998,00 / 8 retter kr. 1188,00



VINMENU

JULI - AUGUST - SEPTEMBER



Alvarinho, Moncao E Melgao, Vinho Verde, Portugal kr. 588,00

Johannishof Rose Weingut, Knipser, Pfalz, Tyskland kr. 588,00

Chablis, Pascal Bouchard, Chablis, Bourgogne, Frankrig kr. 728,00

Spätburgunder, Weingut Bernhart, Pfalz, Tyskland kr. 528,00

Rosso IGT, Villa Antinori, Toscana, Italien kr. 698,00

Sweet White Port, Fonseca, Porto, Portugal kr. 458,00

Saint-Croix-du-Mont, Chateau du Mont, Bordeaux, Frankrig kr. 598,00

Brachetto d' Acqui, Toso, Piemonte, Italien kr. 508,00



MENU

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER

Alle menuer bliver serveret sammen med
3 appetizer efter sæson og hjemmebagt brød med saltet smør

4 RETTER

Saltet kulmule med tang, citron confit, Gillardeau østers, ponzu og dild
Bagt helleflynder med grillet grønkål, sorte ræddiker, peberrod og sauce på hengemt asparges
Glaseret krondyr ryg med grillet løg, marvfedt, brombær og lang peber
Friske hindbær med scechuan peber, hibscus roser, lavendel og blodappelsin

6 RETTER

Saltet kulmule med tang, citron confit, gillardeau østers, ponzu og dild
Kongekrabbe med bagte tomater, ørredrogn, piment d'espelette og safran
Bagt helleflynder med grillet grønkål, sorte ræddiker, peberrod og sauce på hengemt asparges
Glaseret krondyr ryg med grillet løg, marvfedt, brombær og lang peber
Havtorn og multebær med karamelliseret hvid chokolade
Friske hindbær med scechuan peber, hibscus roser, lavendel og blodappelsin

8 RETTER

Saltet kulmule med tang, citron confit, gillardeau østers, ponzu og dild
Kongekrabbe med bagte tomater, ørredrogn, piment d'espelette og safran
Bagt helleflynder med grillet grønkål, sorte ræddiker, peberrod og sauce på hengemt asparges
Saltbagte rødbeder med solbær, anis, saltet kalvehjerte og valnødder
Glaseret krondyr ryg med grillet løg, marvfedt, brombær og lang peber
Lagret manchego med danske Elstar æbler, calvados, hasselnødder og vanilje
Havtorn og multebær med karamelliseret hvid chokolade
Friske hindbær med scechuan peber, hibscus roser, lavendel og blodappelsin

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 778,00 / 6 retter kr. 998,00 / 8 retter kr. 1188,00



VINMENU

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER



Chateau L'Ermite D'Auzan blanc, Rhône, Frankrig kr. 428,00

Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel Saar Ruwer, Tyskland kr. 598,00

Sauvignon Blanc - Cool Coast, Casa Silva, Colchagua Valley, Argentina kr. 588,00

Font du Vent Les Piomesses, Famille Perrin, Rhône, Frankrig kr. 498,00

Nebbiolo d'Alba, Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien kr. 738,00

Tawny, Fonseca, Porto, Portugal kr. 458,00

Saint-Croix-du-Mont, Chateau du Mont, Bordeaux, Frankrig kr. 598,00

Brachetto d'Acqui, Toso, Piemonte, Italien kr. 508,00



SNACKS

Ristet Marcona mandler og oliven
kr. 50.00 pr. person

Tre østers med garniture
kr. 135,- pr. person



KAFFE & SØDT

Stempelkaffe eller 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 2024.
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