



SMUKKE RAMMER OM LIVETS STORE DAGE

2026

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

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

TILKØB

Ristet Marcona mandler og oliven til velkomst 50,-
Østerssmagning med kokken 195,-

4 RETTER

Confiteret torsk med kål skud, sauce på grillet blodappelsin og hibiscus, citron verbena og østers skum
Ristet kammusling med sherry sauce, grønne æbler, hasselnødder fra piemonte og sorte trøfler
Due stegt en croute med fyldte mørkler, sorte hvidløg, solbær og sauce madeira
Mørk chokolade med karamelliseret hasselnødder, syltet svesker og iscreme på Bora Bora vanilje

6 RETTER

Kalix løjrom med knivmuslinger, creme fraiche, peberrod, yuzu og grillet surdejs vaffel
Confiteret torsk med kål skud, sauce på grillet blodappelsin og hibiscus, citron verbena og østers skum
Ristet kammusling med sherry sauce, grønne æbler, hasselnødder fra piemonte og sorte trøfler
Due stegt en croute med fyldte mørkler, sorte hvidløg, solbær og sauce madeira
Pocheret clara friis pære med lavendel, tongabønne, vanilje og creme fraiche is
Mørk chokolade med karamelliseret hasselnødder, syltet svesker og iscreme på Bora Bora vanilje

8 RETTER

Kalix løjrom med knivmuslinger, creme fraiche, peberrod, yuzu og grillet surdejs vaffel
Confiteret torsk med kål skud, sauce på grillet blodappelsin og hibiscus, citron verbena og østers skum
Ristet kammusling med sherry sauce, grønne æbler, hasselnødder fra piemonte og sorte trøfler
Rehydreret rødbeder med 20 års balsamico, "geko", røget valnødder og schechuan peber
Due stegt en croute med fyldte mørkler, sorte hvidløg, solbær og sauce madeira
36 mdr. comté modnet med sort vinter trøffel, Louisehøj æblerom 2023 og lun trøffel toast
Pocheret clara friis pære med lavendel, tongabønne, vanilje og creme fraiche is
Mørk chokolade med karamelliseret hasselnødder, syltet svesker og iscreme på Bora Bora vanilje

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 798,- / 6 retter kr. 1018,- / 8 retter kr. 1218,-



VINMENU

JANUAR - FEBRUAR - MARTS



Riesling Trocken, Bassermann Jordan, Pfalz, Tyskland kr. 588,00

Sancerre, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig kr. 780,00

Bourgogne Chardonnay, Joseph Burrier, Bourgogne, Frankrig kr. 688,00

Pinot Noir, Vincent De Saint Denis, Bourgogne, Frankrig kr. 718,00

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

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

Chateau du Mont, Saint Croix du Mont, Bordeaux, Frankrig kr. 638,00

10 Years Old Tawny, Grahams, Portugal kr. 838,00



MENU

APRIL - MAJ - JUNI



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

TILKØB

Ristet Marcona mandler og oliven til velkomst 50,- / Østerssmagning med kokken 195,-

4 RETTER

Wasabi mousse med hvide asparges, friske radiser, saltet mandler, fjordrejer og sauce på fermenteret sommer grønt

Rødtunge fyldt med fars på kammusling, glaseret ærter, ramsløg, friske rabarber og sauce noilly

Fynsk lammeryg med glaseret bladbeder, grillet hvide asparges, pure på grønne oliven og bergamotte og sauce på lammeskank og saltet citron *(1 april til og med 15 maj)*

Stegt sommerbuk barderet med lardo, creme på valnødder og portvin, fyldt morkel, grillet sommerløg og vildt jús med marv og roser *(16 maj til og med juni)*

Danske jordbær med basilikum, fermenteret blomster honning, fløde 50 og vanilje

6 RETTER

Wasabi mousse med hvide asparges, friske radiser, saltet mandler, fjordrejer og sauce på fermenteret sommer grønt

Dansk sort hummer med friske grønne asparges, sorte oliven flager, bitre salater og skummende citrus sauce

Rødtunge fyldt med fars på kammusling, glaseret ærter, ramsløg, friske rabarber og sauce noilly prat

Fynsk lammeryg med glaseret bladbeder, grillet hvide asparges, pure på grønne oliven og bergamotte og sauce på lammeskank og saltet citron *(1 april til og med 15 maj)*

Stegt sommerbuk barderet med lardo, creme på valnødder og portvin, fyldt morkel, grillet sommerløg og vildt jús med marv og roser *(16 maj til og med juni)*

Bagte rabarber med hibiscus, havesyre, kærnemælk og citron timian

Danske jordbær med basilikum, fermenteret blomster honning, fløde 50 og vanilje

8 RETTER

Wasabi mousse med hvide asparges, friske radiser, saltet mandler, fjordrejer og sauce på fermenteret sommer grønt

Dansk sort hummer med friske grønne asparges, sorte oliven flager, bitre salater og skummende citrus sauce

Rødtunge fyldt med fars på kammusling, glaseret ærter, ramsløg, friske rabarber og sauce noilly prat

Spæde blomkål med tørret æggeblomme, saltet berberi and, sherry og sauce aromatique

Fynsk lammeryg med glaseret bladbeder, grillet hvide asparges, pure på grønne oliven og bergamotte og sauce på lammeskank og saltet citron

(1 april til og med 15 maj)

Stegt sommerbuk barderet med lardo, creme på valnødder og portvin, fyldt morkel, grillet sommerløg og vildt jús med marv og roser

(16 maj til og med juni)

Tete de moin med pisket gede friskost, kompot på syltet svesker, hasselnødder fra piemonte og sorte trøfler

Bagte rabarber med hibiscus, havesyre, kærnemælk og citron timian

Danske jordbær med basilikum, fermenteret blomster honning, fløde 50 og vanilje

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 798,- / 6 retter kr. 1018,- / 8 retter kr. 1218,-



VINMENU

APRIL - MAJ - JUNI



Grüner Veltliner, Urban Stagård, Kremstal, Østrig kr. 548,00

Chardonnay Discovery, DAOU, Californien, USA kr. 805,00

Sancerre, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig kr. 780,00

Spätburgunder, Deutzerhof, Ahr, Tyskland kr. 598,00

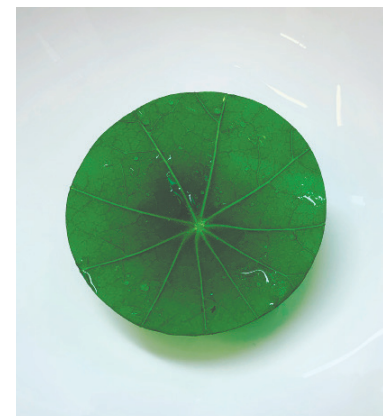
Costalara Organic, Pagos de Anguix, Ribera del Duero, Spanien kr. 698,00

Barbera d'Alba D.O.C, G.D. Vajra, Piemonte, Italien kr. 698,00

10 Years Old Tawny, Grahams, Portugal kr. 838,00

Brachetto d'Acqui, Fico de Vite, Piemonte, Italien kr. 448,00

Brachetto d'Acqui, Fico de Vite, Piemonte, Italien kr. 448,00



MENU

JULI - AUGUST - SEPTEMBER

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

TILKØB

Ristet Marcona mandler og oliven til velkomst 50,-
Østerssmagning med kokken 195,-

4 RETTER

Kalix løjrom med grillet butternut squash, citron timian, små karotter og sauce på kærnemælk
Ristet pighvar med grillet bøftomat, sorte oliven, pak choy og sauce på grillet pighvar ben og safran
Grillet og røget svinebryst med karl johan svampe, sommerkål, bagt æble og sauce på nøgleben og citrus
Madeleine bagt med vanilje og citrus, friske kirsebær, hvid chokolade og lavendel

6 RETTER

Kalix løjrom med grillet butternut squash, citron timian, små karotter og sauce på kærnemælk
Stuvning på blåmusling med ærter, squash, grønne bønner og sprød fennikel
Ristet pighvar med grillet bøftomat, sorte oliven, pak choy og sauce på grillet pighvar ben og safran
Grillet og røget svinebryst med karl johan svampe, sommerkål, bagt æble og sauce på nøgleben og citrus
Multebær og havtorn med citron verbena, yuzu og vanilje
Madeleine bagt med vanilje og citrus, friske kirsebær, hvid chokolade og lavendel

8 RETTER

Kalix løjrom med grillet butternut squash, citron timian, små karotter og sauce på kærnemælk
Stuvning på blåmusling med ærter, squash, grønne bønner og sprød fennikel
Ristet pighvar med grillet bøftomat, sorte oliven, pak choy og sauce på grillet pighvar ben og safran
Ristet kantareller med vin jaune, toast melba, comté, tyttebær og aromatiske urter
Grillet og røget svinebryst med karl johan svampe, sommerkål, bagt æble og sauce på nøgleben og citrus
Appenzeller med sorte trøfler, ristet surdejs crouton, svenske blåbær og dansk honning
Multebær og havtorn med citron verbena, yuzu og vanilje
Madeleine bagt med vanilje og citrus, friske kirsebær, hvid chokolade og lavendel

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 798,- / 6 retter kr. 1018,- / 8 retter kr. 1218,-



VINMENU

JULI - AUGUST - SEPTEMBER



Alvarinho Soalheiro, Vinho Verde, Portugal kr. 525,00

Sancerre, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig kr. 780,00

Beychevelle Grand Bateau Blanc, Château Beychevelle, Bordeaux, Frankrig kr. 625,00

Spätburgunder, Deutzerhof, Ahr, Tyskland kr. 598,00

Langhe Nebbiolo DOC, Malvira, Piemonte, Italien kr. 815,00

10 Years Old Tawny, Grahams, Portugal kr. 838,00

Chateau Martillac AOP, Bordeaux, Frankrig kr. 498,00

Chateau Martillac AOP, Bordeaux, Frankrig kr. 498,00



MENU

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER



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

TILKØB

Ristet Marcona mandler og oliven til velkomst 50,-
Østerssmagning med kokken 195,-

4 RETTER

Ristet jomfruhummer med små kål skud, græskar, havtorn og bisque med schechuan peber
Skindstegt Sandart med cremet selleri, sort vinter trøffel, karl johan svampe, hjertemusling og sauce blanquette
Ryg af Sika hjort med saltbagte rødbeder, morkler, solbær og vildt sauce med valnøddolie
Syltet Louisehøj æbler fra august med brun farin, vanilje, kardemomme og creme fraiche 38

6 RETTER

Ferske Gillardeau østers med peberrod, yuzu, radiser, creme fraiche 38 og skummende citrus
Ristet jomfruhummer med små kål skud, græskar, havtorn og bisque med schechuan peber
Skindstegt Sandart med cremet selleri, sort vinter trøffel, karl johan svampe, hjertemusling og sauce blanquette
Ryg af Sika hjort med saltbagte rødbeder, morkler, solbær og vildt sauce med valnøddolie
Hindbær og blodappelsin med hvid chokolade, roser, honning og lavendel
Syltet lousehøj æbler fra august med brun farin, vanilje, kardemomme og creme fraiche 38

8 RETTER

Ferske Gillardeau østers med peberrod, yuzu, radiser, creme fraiche 38 og skummende citrus
Ristet jomfruhummer med små kål skud, græskar, havtorn og bisque med schechuan peber
Skindstegt Sandart med cremet selleri, sort vinter trøffel, karl johan svampe, hjertemusling og sauce blanquette
Ristet jordskokker med comté, hasselnødder fra piemonte, citron timian og sauce aromatique
Ryg af Sika hjort med saltbagte rødbeder, morkler, solbær og vildt sauce med valnøddolie
Brie de meaux modnet med trøffel, ristet brioche og kirsebær likør
Hindbær og blodappelsin med hvid chokolade, roser, honning og lavendel
Syltet lousehøj æbler fra august med brun farin, vanilje, kardemomme og creme fraiche 38

PRISER PR. PERSON

4 retter kr. 798,- / 6 retter kr. 1018,- / 8 retter kr. 1218,-



VINMENU

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER



Bourgogne Chardonnay, Joseph Burrier, Bourgogne, Frankrig kr. 688,00

Sancerre, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig kr. 780,00

Würtzburger Silvaner, Julius Spital, Franken, Tyskland kr. 698,00

Chorey-les-Beaune, Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrig kr. 888,00

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

Frederiksdal Kirsebærlikør, Danmark 50 cl kr. 888,00

Banyuls, Domaine St. Sebastian, Roussillon, Frankrig 50cl kr. 778,00

Chateau Martillac AOP, Bordeaux, Frankrig kr. 498,00



SNACKS

Ristet Marcona mandler og oliven
kr. 50,- pr. person

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



KAFFE & SØDT

Stempelkaffe eller te
kr. 50,- pr. person

Petit Fours, 3 stk.
kr. 65,- pr. person

Cognac/likør, 2 cl.
kr. 55,- pr. person





Alle priser er i DKK og inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.
Menuer og priser er gældende til og med december 2026.
Der tages forbehold for udefrakommende prisstigninger, afgiftsændringer og trykfejl.

