

JULE TAPAS

CHARCUTERI

af tørret skinke, grignotons og røget grisemørbrad
manchego ost, oliven, vindruer, saltede mandler og ærte-dip

GRAVAD LAKS

med rævesovs og hvide asparges

RØGET HELLEFISK

på tomatragout med stegt æblepuré

REJECOCKTAIL

"the old fashion way"

CROISSANT

med skinkesalat, syltet rødløg og purløg

RØGET ANDEBRYST MED GRØNKÅLSSALAT
af frisk grønkål, granatæble, bacon og hasselnødder

PEBER PATÉ

serveret på hjertesalat med peberrodssalat og cornichons

JULE HOTDOG

Julemedister med rødkål, agurke relish, sennepsmayo,
rå løg og karse

FYRTÅRSOST

en Vesterhavsost, lagret et år ved Bovbjerg Fyr
hertil romsyltede rosiner

RIS A LA MANDE

med kirsebærsaube

BRØD OG SMØR

kr. 229,00

LILLEHEDEN

CAFÉ & RESTAURANT

Hjørringgade 2

9850 Hirtshals

98 94 45 38

www.restaurantlilleheden.dk

Passion for lokale råvarer
Passion for kvalitet

FØLG OS PÅ FACEBOOK



På den Grønne Plads

med udsigt over by og havn

GYLDIGT FRA

3/11- 2021– 30/12 2021

JULE MENU

Alle retter kan bestilles enkeltvis

LILLEHEDENS GAMMELDAGS MODNET SILD 2021 72,00

med nyfortolkning af "karrysalat"

ELLER

PANDESTEGT FISKEFILET 72,00

med hjemmerørt remoulade, rugbrød og smør

HJEMMELAVET GRØNLANGKÅL 155,00

hamburgerryg, stegt medister, brunede kartofler
rødbeder, sennep og kanelsukker

ELLER

CONFI DE CANARD 185,00

confiteret andelår med pommes anna, sherrysauce,
æblekompot og bagte figner

RIS A LA MANDE 52,00

med kirsebærsaube

ELLER

HONNINGKAGE 52,00

med abrikos, smørcreme og chokolade

3 RETTER

kr. 255,00 (med and kr. 285,00)

BRUNCH TALLERKEN - kr.127,00

Scrambled eggs, bacon og purløg,
 stegt brunchpølse, fyrtårnsost med chutney,
 hjemmelavet rullepølse med sky og løg,
 skyr med crunch , nødder og sirup, croissant med
 hønsesalat, pandekage med jordbærsyltetøj,
 frugt, brød og smør

SNACKKURV MED 2 SLAGS DIP - kr. 99,00**JULE PLATTE**

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade
 Tartelet med høns i asparges
 Mørbradbøf med bløde løg og surt
 Brie med druer
 Kr. 152,00

VEGANEREN kr. 138,00

Røde salater, svamperösti, syltet løg, friske figner,
 tørret tranebær og lækker balsamico dressing

STJERNESKUD kr. 165,00

1 dampet og 2 stegte fiskefileter og rejer,
 serveret med tomatiseret dressing apart

FISH 'n' CHIPS kr. 158,00
 med tatarsauce og ærtepuré

LUKSUS SMØRREBRØD :

Vælg mellem

HØNSESALAT m/BACON

ÆG/REJER/AVOKADO

ROASTBEEF

FISKEFILET MED REMOULADE

MØRBRADBØF MED LØG

HJEMMELAVET RULLEPØLSE

GRAVAD LAKS MED RÆVESOVS

Pris pr. stk. 0-9 stk. 42,00

Pris pr. stk. 10-19 stk. 40,00

Pris pr. stk. 20-39 stk. 38,00

Pris pr. stk. 40 og derover 36,00

**POMMES FRITTER
 MED CHILI-MAYO ELLER AIOLI kr. 39,00**

BØRNE BRUNCH kr 65,00

Æg og bacon, pølse, yoghurt,
 pandekage med syltetøj, frugt

BØRNEMENUER kr 60,00

Vælg 1 x kød og 1 x tilbehør :

Friteret fiskefilet

Nachos

Hamburger

Pommes frites

Cocktailpølser

Rugbrød og smør

5 Kyllinge chunks (nuggets)

Børnesalat

BØRNE CLASSIC BURGER kr 71,00

ost, BBQ dressing, bacon og grønt samt pommes frites

BØRNE STJERNESKUD kr 73,00

med 1 friteret fiskefilet og rejer – dressing apart

BØRNETAPAS kr 75,00

med kyllinge nuggets og stegte cocktailpølser
 Pommes frites, grønt og frugt, Pandekage med syltetøj
 (hamburger kan tilkøbes hertil for kr. 25,00)

BØRNE PANDEKAGE MED IS OG SYLTETØJ

KR. 39,00

SALAT MED AND – kr. 150,00

Røget andebryst og confiteret and
 Med røde salater, syltet løg, friske figner
 Tørret tranebær og lækker balsamico dressing

CLUB SANDWICH kr. 125,00

(Tilvalg af pommes frites kr. 20,00)

CLASSIC BURGER med Fritter kr. 145,00

med Cheddar, BBQ og grønt

HELSTEGT RØDSPÆTTE - kr. 228,00

med persillekartofler, tyttebær
 og smørsauce

BOEUF BORDELAISE - kr. 268,00

af grillet oksefilet
 med pommes anna og løg tilberedt på flere måder

WIENER SCHNITZEL af kalvefilet - kr. 222,00

med grønne ærter, pommes sauté
 og smørsauce