

**Forårsmenu**  
**(Serveres fra marts til maj)**

***Stenbiderrogn***

*med saltvafler, creme fraiche 38, hakket skalotteløg og purløg*

***Ramsløgsmarineret lammeculotte***

*med pommes rissolles, lammeglance og salat med feta, tomat og oliven*

***Rimmet rabarber***

*med crumble, rabarberis og vaniljecreme*

*Kr. 399,-*

*Foruden sæsonmenuen er det også muligt at købe sæsonens tapas som buffet.*

**Sommermenu**  
**(Serveres fra juni til august)**

***Smørdampede, hvide asparges***

*med håndpillede rejer og sauce mousseline*

***Helstegt oksefilet***

*med urtestegte kartofler, sauce bearnaise, salat med ærter, radiser, hyldeblomst og ærtespirer*

***Danske jordbær***

*med flødecreme, crumble og jordbærsorbet*

*Kr. 399,-*

*Foruden sæsonmenuen er det også muligt at købe sæsonens tapas som buffet.*

**Efterårsmenu**  
**(Serveres fra september til november)**

***Snacks***

*Rodfrugtchips, vildsvinepølse og tapioka*

***Kalvetatar af inderlår fra Himmerland***

*med bær, svampe og trøffel*

***Krondyrfilet***

*med pommes rösti, svampesauté, ristede kastanjer og sauce gastrique*

***Udvalg af oste fra Arla Unika***

*med figner, blommer og kirsebær*

***Æbletærte***

*med creme fraiche*

*Kr. 559,-*

*Foruden sæsonmenuen er det også muligt at købe sæsonens tapas som buffet.*

# *Julebuffet*

*Æg & håndpillede rejer  
med mayonnaise & dild*

*Friteret fiskefilet  
med remoulade & citron*

*Confi de Canard  
med grønkål, tranebær, syltet rødløg & granatæblevinaigrette*

*Hamburgerryg  
med sennep & rødbeder*

*Grønlangkål  
høstet fra Lille Harpsø i Tårs*

*Stegt medister*

*Ostebord  
med udvalgte oste fra Ostemanden i Hirtshals*

*Ris a la mande  
med kirsebærsaUCE*

*Brød & smør*

*Pris pr. couvert 335,00*

*(Sild kan tilkøbes for 35,- pr. couvert)*

## **Festmenu 1**

### ***Rejecocktail***

*med salat, asparges, citron  
brød og smør*

### ***Kalvefilet stegt som vildt***

*med timianstegte karotter, glaserede perleløg, waldorfsalat,  
tyttebær, pommes rissolles og flødevildt-sauce*

### ***1/2 Ananas***

*med frugtsalat og vaniljeis*

3 retter

kr. 389,00

## **Festmenu 2**

### ***Fleuron og stegt fiskefilet***

*med rejer, asparges, persille,  
aspargessauce og citron*

### ***Stegt Oksefilet***

*med sauterede grøntsager, pommes anna  
og sauce bearnaise*

### ***Panna Cotta***

*med rabarbersuppe*

3 retter

Kr. 399,00

# **Festmenu 3**

## ***Skaldyrsbisque***

*Skaldyrsuppe med jomfruummer*

## ***Rødtunge Timbale***

*med salat, fleuron, sauce og citron*

## ***Braiseret lammeskank***

*Serveres med sauterede grøntsager, rodfrugtmos og lammesauce*

## ***Osteanretning***

*med køkkenets udvalgte oste og garniturer*

## ***Gateau Marcel***

*med sorbet*

|          |           |
|----------|-----------|
| 3 retter | kr. 409,- |
| 4 retter | kr. 469,- |
| 5 retter | kr. 519,- |

# **Festmenu 4**

## ***Svampesuppe***

*med årstidens svampe og hvidløg*

## ***Kammuslinger***

*med jordskokkepuré og grøn olie*

## ***Stegt kron dyrfilet***

*med pommes rösti, bær, rodfrugtschips og flødelegeret pebersauce*

## ***Camembert***

*med ristet brød og solbær*

## ***Citrontærte***

*med lemoncurd og italiensk marengs*

|          |           |
|----------|-----------|
| 3 retter | kr. 499,- |
| 4 retter | kr. 569,- |
| 5 retter | kr. 619,- |

# **Buffet 1**

***Stegt fiskefilet***  
*med remoulade og citron*

***Croissant med skaldyrssalat***

***Frikadeller***  
*med kartoffelsalat*

***Varmrøget laks***  
*med urtedressing*

***Grøn salat***  
*med sennepsdressing*

***Pastasalat***  
*med gulerod, ærter, radiser, druer*

***Glaseret skinke***  
*med flødekartofler*

***Brød og Smør***

***Frugttærte***  
*med bær, frugt, marcipan og creme fraiche*

***Kr. 339,-***



## **Buffet 2**

**Butterdejsstang**  
*med ost og skinke*

**Koldrøget hellefisk**  
*med æg og asparges*

**Pastasalat**  
*med bacon, semi-dried tomater,  
salat, forårsløg, radiser og ærter*

**Røget dyrekølle**  
*med trøffelmayonaise*

**Blinis**  
*med skaldyrsalat*

**Glaseret herregårdskinke**  
*med flødekartofler*

**Brød og smør**

**Bagt æblekage**  
*med kokos og flødeskum*

**Kr. 389,-**

# **Buffet 3**

***Røget laks og hellefisk***  
*med grønne asparges*

***Lufttørret skinke***  
*med melon*

***Helstegt oksefilet***  
*med bagte kartofler og kryddersmør*

***Helstegt lammekølle***  
*med salat og dressing*

***Croissant***  
*med hønsesalat*

***Blandet salat***  
*med vinaigrette*

***Brød og Smør***

***Frugttærte***  
*med creme fraiche*

***Kr. 439,-***

# **Brunch**

*Yoghurt med bærkompot*

*Scrambled eggs*

*Brunchpølser med chorizo*

*Lufttørret skinke*

*Croissant med skaldyrsalat*

*Lun leverpostej*

*Stegt Bødker bacon*

*Ost og frugt*

*Pandekager med sirup*

*Brød og smør*

*Kr. 219,-*

## **Natmad**

### **Mulligatawny**

*Indisk karrysuppe, med ris og hønsekød  
hertil brød og smør*

89,-

### **Aspargessuppe**

*Med brød og smør*

89,-

### **Ostebord**

*Med udvalgte garniturer*

99,-

### **Lillehedens hotdog**

89,-

### **Charcuteri (Pølsebord)**

99,-

## ***Er der børn med?***

*Du kan vælge "voksen" menu til ½ pris  
(til og med 12 år)*

# *Receptionsmenu*

*Herunder findes forslag til jeres receptionsmenu. I vælger selv hvor mange retter i ønsker. Dog minimum 5 retter.*

- 1. Oliven og saltmandler*
- 2. Charcuteri*
- 3. Bresaularulle med friskostecreme*
- 4. Kartoffelreje med urtedressing*
- 5. Pankopaneret vantagei-reje med chilimayonaise*
- 6. Koldrøget laks med limecreme*
- 7. Friteret smelt med aioli*
- 8. Grillet tun med tangsalat*
- 9. Southern fried chicken med chilimayonnaise*
- 10. Croissant med hønsesalat*
- 11. Røget grisemørbrad med syltet rødløg*
- 12. Citrontærte*
- 13. Romkugle*
- 14. Petit four*