



Foruden menuerne, der fremgår af de næste sider, laver vi også et hav af andre retter der passer til netop jeres selskab. I er derfor hjertelig velkomne til at komme med forslag eller ønsker.

Børn spiser til ½ pris (til og med 10 år)

Vores uddannede tjenere har stor passion for vin, og vil derfor gerne være behjælpelige med at sammensætte den helt rigtige vinmenu.

Der er mulighed for at dække op til 55 personer i vores restaurant.

Mindre selskaber/møder på op til 36 personer kan afholdes på Kystvejen, hvor vi har et separat selskabslokale, også med udsigt over både strand og havn. Her forefindes også altan hvor man - hvis vejret tillader det – kan nyde en drink.

Festmenuer og buffeter skal bestilles i forvejen, og laves til minimum 10 couverter i huset.

Vi laver mad til selskaber i og ud af huset.

Vi glæder os til at høre fra jer.

Team Lilleheden

Forårsmenu

(Marts til maj)

Stenbiderrogn

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

Ramsløgsmarineret lammeculotte

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

Rimmet rabarber

*med crumble, rabarberis &
vaniljecreme*

Kr. 439,-

*Foruden sæsonmenuen er det også
muligt at købe sæsonens tapas som
buffet. Denne findes i vores take
away.*

Sommermenu

(Juni til august)

Smørdampede, hvide asparges

*med håndpillede rejer & sauce
mousseline*

Helstegt oksefilet

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

Danske jordbær

*med flødecreme, crumble &
jordbærsorbet*

Kr. 439,-

*Foruden sæsonmenuen er det også
muligt at købe sæsonens tapas som
buffet. Denne findes i vores take
away.*

Efterårsmenu

(September til november)

Snacks

*Rodfrugtchips, vildsvinepølse &
tapioka*

Kalvetatar af inderlår fra Himmerland

med bær, svampe & trøffel

Krondyrfilet

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

Udvalg af oste fra Arla Unika

med figner, blommer & kirsebær

Æbletærte

med creme fraiche

Kr. 589,-

*Foruden sæsonmenuen er det også
muligt at købe sæsonens tapas som
buffet. Denne findes i vores take
away.*

Julebuffet

(November til december)

Æg & håndpillede rejer

Med mayonnaise & dild

Friteret fiskefilet

Med remoulade & citron

Confit de Canard

*Med grønkål, tranebær, syltet rødøg
& granatæblevinaigrette*

Skinke

Med sennep & rødbeder

Brunede kartofler

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

Kr. 369,-

*(Gammeldags marineret sild kan
tilkøbes for 39,- pr. couvert)
(Lillehedens julepostej kan tilkøbes
for 39,- pr. couvert)*

Festmenu 1

Rejecocktail
*med salat, asparges, citron
brød & smør*

Kalvefilet stegt som vildt
*med timianstegte karotter, glaserede
perleløg, waldorfsalat,
tyttebær, pommes rissolles &
flødevildt-sauce*

½ Ananas
med frugtsalat & vaniljeis

3 retter

kr. 419,00

Festmenu 2

Fleuron & stegt fiskefilet
*med rejer, asparges, persille,
aspargessauce & citron*

Stegt Oksefilet
*med sauterede grøntsager, pommes
anna
& sauce bearnaise*

Panna Cotta
med rabarbersuppe

3 retter

Kr. 429,00

Festmenu 3

Skaldyrsbisque

Skaldyrsuppe med jomfruhummer

Rødtunge Timbale

med salat, fleuron, sauce & citron

Braiseret lammeskank

*Serveres med sauterede grøntsager,
rodfrugtmos & lammesauce*

Osteanretning

*med køkkenets udvalgte oste
& garniturer*

Gateau Marcel

med sorbet

3 retter ***kr. 439,-***

4 retter ***kr. 499,-***

5 retter ***kr. 549,-***

Festmenu 4

Svampesuppe

med årstidens svampe & hvidløg

Kammuslinger

med jordskokkepuré & grøn olie

Stegt krondyrfilet

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

Camembert

med ristet brød & solbær

Citrontærte

med lemoncurd & italiensk marengs

3 retter ***kr. 529,-***

4 retter ***kr. 599,-***

5 retter ***kr. 649,-***

Buffet 1

Stegt fiskefilet
med remoulade & 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 & creme fraiche

Kr. 369,-

Buffet 2

Butterdejsstang
med ost & skinke

Koldrøget hellefisk
med æg & asparges

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

Røget dyrekølle
med trøffelmayonaise

Blinis
med skaldyrssalat

Glaseret herregårdsskinke
med flødekartofler

Brød & smør

Bagt æblekage
med kokos & flødeskum

Kr. 429,-

Buffet 3

Røget laks & hellefisk
med grønne asparges

Lufttørret skinke
med melon

Helstegt oksefilet
med bagte kartofler & kryddersmør

Helstegt lammekølle
med salat & dressing

Croissant
med hønsesalat

Blandet salat
med vinaigrette

Brød & Smør

Frugttærte
med creme fraiche

Kr. 469,-

Brunch

Skyr med bærkompot

Scrambled eggs

Brunchpølser med chorizo

Lufttørret skinke

Croissant med skaldyrsalat

Lun leverpostej

Stegt Bødker bacon

Ost & frugt

Pandekager med sirup

Brød & smør

Kr. 239,-

Natmad

<i>Mulligatawny</i> <i>Indisk karrysuppe, med ris & hønsekød hertil brød & smør</i>	99,-
<i>Aspargessuppe</i> <i>med brød & smør</i>	99,-
<i>Ostebord</i> <i>med udvalgte garniturer</i>	110,-
<i>Lillehedens hotdog</i>	95,-
<i>Charcuteri (Pølsebord)</i>	110,-

Receptionsmenu

*I vælger selv hvor mange retter i
ønsker. Dog minimum 5 retter.*

1-5 retter: 39 kr. pr. ret

6-10 retter: 35 kr. pr. ret

11+ retter: 30 kr. pr. ret

1.Oliven & saltmandler

2.Charcuteri

*3.Bresaularulle med
friskostecreme*

4.Shrimpdog

*5.Pankopaneret vannamei-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.Primeo med chutney

13.Citrontærte

14. Romkugle

15. Petit four