RESTAURANT
Lilleheden

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, lammeglace 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 rødløg & granatæblevinaigrette

Skinke
Med sennep & rødbeder

Brunede kartofler

Grønlangkål
høstet fra Lille Harpsø i Tårs

Stegt medister

Ost
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

Timbale af årstidens fladfisk
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 skaldyrsalat

Glaseret herregårdskinke
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

Yoghurt 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

Mulligatawny ***99,-***
Indisk karrysuppe,
med ris & hønsekød
hertil brød & smør

Aspargessuppe ***99,-***
med brød & smør

Ostebord ***110,-***
med udvalgte garniturer

Lillehedens hotdog ***95,-***

Charcuteri (Pølsebord) ***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