



# Restaurant Løkken Badehotel

# 2019

Tlf. 98 99 22 00 - [www.restaurantlb.dk](http://www.restaurantlb.dk)

## VINSMAGNING 21/3

Vinsmagning med vores Vinmand Steve

Fransk løgsuppe med sprød ost  
Tatar i sprød skål  
Mousse på kylling med syltet pære

Kanin i dijon . Coq au vin, Smørstegte  
kartofler , Sprød salat

Tarte tatin med creme fraiche

349,-

## Forsommer menu d. 12/4 - 16/5

Pestogradinerede jomfruummerhaler  
Serveret med brød samt smør fra Ingstrup

Marinerede lammekoteletter  
Pommes Røsti, rosmarinsglaze, kompot på  
rødløg, Bagte hvidløg samt torvegrønt.

Citrontærte med marengs

2 retter 299,-  
3 retter 329,-

## Aften m / Lars Ditlev d.4/4

Snacks :  
Æggesalat på brødcchips, Rørt varm- røget  
laks på blinis, Syltede små gulerødder

Forret:  
Torsketimbale med skaldyrsdressing  
Krabbesalat fra Løkken Varmrøget laks med  
sauce verte

Hovedret:  
Helstegt oksemørbrad  
Lammekotelette, Pommes Anna I skåle:  
Tomatsalat med feta, Bønnesalat med mynte  
og æble

Dessert:  
Mormors desserttallerken  
Æblekage med makroner og fløde  
Kiksekage, Nøddemarengs med nougat-  
creme

399 kr. inkl. 5 glas vin.

## Sankt Hans Menu 23/6 fra kl 17

Varmrøget kulmule med wasabicreme  
og rejer

eller

Dagens suppe  
Begge retter serveres med af brød og smør

Helstegt Kalvefilet , serveret på bund af  
ratatouille. Hertil nye danske kartofler  
forårsgrønt samt sauce bordelaise eller  
sauce bearnaise

Danske råsyltede jordbær m/ vanilje is

eller

Brownie, m/ sorbet og frugt

2 retter kr. 249,-  
3 retter kr. 279,-

## MAD UD AF HUSET?

Vi leverer selvfølgelig også mad ud af huset  
til såvel små som store selskaber

se vores forslag til menuer på  
[www.restaurantlb.dk](http://www.restaurantlb.dk)

Bestil på:  
Tlf: 9899 2200 eller: [restaurantlb@live.dk](mailto:restaurantlb@live.dk)

## Sommer menu d. 17/5 - ?

Hvide dampede asparges m/sauce vine blanc  
Croutons af rugbrød og skinke fra slagter  
Dyrby, Brød samt smør fra Ingstrup

Forårsbuk med vildtglaze  
Spæde grøntsager, samt pommes gratin

Rabarberis i nøddemarengs

2 retter 299,-  
3 retter 329,-

## SØNDAGS KAFFE/KAGEBORD

Alle alle søndage 14:30-17:00 (dog ikke Juni, Juli og August)  
Prøv vores berømte kaffe/kagebord

Med lækker hjemmebag . Feks. boller, forskellige skærekager, kringler, tærter med cremefraiche  
gl. dags lagkage, rugbrøds-lagkage, æblekage, trifli, småkager, frisk frugt, kaffe/the

89,-

## BRUNCH hver lørdag 10-13 og hver dag i perioden 22/6-10/8 kl 9-12

Scramble æg med brunchpølser, Vertikalskåret laks med pesto, 3 slags pålæg, husets salat, Lun  
leverpostej med bacon og champignon, Ostefad med danske oste, Sønderhaven og  
Ingstrup mejeri, Honningmarineret nødder og tørret frugter, Pandekager med ahornsirup  
Grøntsags snacks, Marmelader, Badehotellets honning fra egen bigård, Frugtfad, Skyr med müsli,  
havregryn og cornflakes, nødder og tørret frugter, dansk wienerbrød og dagens kage, foccacia brød,  
stenovnsbagt brød, kernerundstykker, økologisk smør, æble og appelsinjuice, kaffe og te

kun 139,-

Børn under 12 år 69,- børn under 3 år gratis

## Skaldyrsaften 28/8 +11/9

Fiske og skaldyrsbuffet inkl. vinbuffet,  
Hvidvinsdampede muslinger, Jomfru-  
hummer, Krabbeklør, Fiskesuppe  
Varmrøget laks, Pillerejer, Koldrøget laks  
Skaldyrssalat, 3 forskellige bagte fisk  
Stegte fladfisk, Fiskefilet florentine  
Røget sild, Fisk i øldej, Hel dampet torsk  
Blæksprutte, Saltet fisk med mos  
Samt salater, dressinger og brød samt smør.

449,-

inkl. vinbuffet udvalgt til fisk og skaldyr

## Sensommer Menu 1/9 - 9/10

Laksefarseret rødtungefilet  
på bund af urter med sauce vine blanc  
Brød samt smør fra Ingstrup

Kalvemørbrad med hvid pebersauce  
Kartoffelroulade, syltede gulerødder samt  
torvegrønt

Kold suppe på sensommerbær  
med karamel og is

2 retter 299,-  
3 retter 329,-

## Efterårs Menu 10/10 og 10/11

Røget torsk med klassisk tilbehør  
Brød samt Ingstrup smør

Skovduebryst med vildtsovs  
Rødkålskompot, tyttebær og syltet agurk  
Vildmosekartofler stegt i smør samt  
torvegrønt

Kaffe parfit med Baileys

2 retter 299,-  
3 retter 329,-

## VILDT AFTEN d. 24/10

Tallerkenservet forret med røget vildt  
Blandt andet røget and, dyrekølle osv.

Buffet:

Langtidsstegt kølle, Helstegt and, Gåsebryst  
Vildtgryde, Hare, Vagtel, Rødvinsmarineret  
Vildsvin, Fasan, Krondyrsfilet, Pommes  
Anna, smørstegte aspargeskartofler og grov  
mos på rodfrugter, Saucer, Surt og sødt  
Vintersalat

449,-  
inkl. vinbuffet

## Vintermenu 11/11 - 30/12

Suppe på jordskokker med sprøde chips  
Brød samt smør fra Ingstrup

Marineret oksemørbrad  
rødvinsauce, grov mos, variation på løg

Cheesecake med skovbærsgelé

2 retter 299,-  
3 retter 329,-

## Julemenu 11/11 - 28/12

2 varianter af sild  
Klassisk sild og husets kryddersild

Gammeldags Grøntlangkål  
Serveres med sylte, medisterpølse,  
hamburgryg, brunede kartofler, rødbeder

Variation af lokale oste  
serveret med druer og kiks  
eller

Kanelis m/flødeskum og frisk frugt  
2 retter 199,-  
3 retter 219,-

## Aften m/ Lars Ditlev d.10/10

Snacks :  
Røget vildt med chutney  
Kyllingechips m. karsemayo  
Shot af blomkålssuppe med bacon

Forret:  
Pestogradinerede jomfruummer- haler,  
Hvidvinsdampet rødtungefilet med  
laksemousse og sauce vin blanc,  
Skaldyrssalat med rejer og krebs

Hovedret:  
Helstegt filet af krondyr  
Anisstegt andebryst, Kartoffeltårn  
I skåle: Bønnesaute, Kålsalat

Dessert:  
Sensommerens bær, Solbær- sorbet på  
nougattin, Trifli på stikkelsbær, Tærte med  
skovbær.

399 kr. inkl. 5 glas vin.

## Nytårsmenu 2019 (ud af huset)

Bestill. senest 28/12-2019, afhentes den 31/12-19 inden kl 17  
Der medfølger et udførligt hjælpeblad til menuen  
(menuen kræver en oven)

Tapastallerken  
Rørt varmrøget laks, Ande riette, røget  
dyrekølle, samt blinis

Beef Wellington, Serveres med urtestegte  
kartofler, rodfrugtsanna, asparges broccoli  
og portvinsauce

Crepes Suzette, Med vanilje parfit

Til kaffen og boblerne - 3 stk. kransekage  
petit four

2 retter kr. 319,-  
med kransekage petit four kr. 339,-  
3 retter kr. 349,-  
med kransekage petit four kr. 369,-

Til natmad:  
Lækker luksus smørrebrød 1 stk. Kr. 42,-  
Med blandt andet røget ål, tatar, forskelligt lunt

## SKAL DU HOLDE FEST?

Vi har nu det helt nye selskabslokale «PEJSESTUEN» klar.

Lokalet har plads til 20-100 personer, og ligger i rolige omgivelser, lige ved siden af Restauranten

Vi har erfaring med alle typer selskaber : Bryllup / Konfirmation / Fødselsdage osv.  
Menuen sammensætter Du selv i samarbejde med Restaurantchefen eller Køkkenchefen,  
se vores forslag til menuer på [www.restaurantlb.dk](http://www.restaurantlb.dk)

Book din fest allerede nu på: 9899 2200 eller: [restaurantlb@live.dk](mailto:restaurantlb@live.dk)



“God servering til moderate priser”





# Restaurant Løkken Badehotel

Tlf. 98 99 22 00 - [www.restaurantlb.dk](http://www.restaurantlb.dk)

2019

Januar	Februar	Marts	April	Maj	Juni
Ti 1 Nytårsdag	Fr 1	Fr 1	Ma 1	On 1	Lø 1
Ma 2	Lø 2	Lø 2	Ti 2	To 2	Sø 2 Kagebord 14-16
Ti 3	Sø 3	Sø 3	On 3	Fr 3	Ma 3 ●
On 4 ●	Ma 4 ●	Ma 4 ●	To 4	Lø 4	Ti 4
To 5	Ti 5	Ti 5	Fr 5 ●	Sø 5 ●	On 5 FAR'S DAG BRUNCH
Fr 6	On 6 ●	On 6 ●	Ma 6	Ma 6	To 6
Lø 7	To 7	To 7	Sø 7	Ti 7	Fr 7
Sø 8	Fr 8	Fr 8	Ma 8	On 8	Lø 8
Ma 9	Lø 9	Lø 9	Ti 9	To 9	Sø 9 Pinsedag BRUNCH
Ma 10 ● 2. pinsedag BRUNCH	Sø 10	Sø 10	On 10	Fr 10	Ma 10 ● 2. pinsedag BRUNCH
Fr 11	Ma 11	Ma 11	To 11	Lø 11	Ti 11
To 12	Ti 12 ●	Ti 12 ●	Fr 12 ●	Sø 12 ● Mor's Dag BRUNCH+KAGEBORD	On 12
Fr 13	On 13	On 13	Ma 13	Ma 13	To 13
Ma 14 ●	To 14 ●	To 14 ●	Sø 14	Ti 14	Fr 14
Ti 15	Fr 15	Fr 15	Ma 15	On 15	Lø 15 BRUNCH
On 16	Lø 16	Lø 16	Ti 16	To 16	Sø 16
To 17	Sø 17	Sø 17	On 17	Fr 17 Bededag	Ma 17 ○
Fr 18	Ma 18	Ma 18	To 18 Skærtorsdag BRUNCH	Lø 18 ○	Ti 18
Lø 19	Ti 19 ○	Ti 19	Fr 19 Langfredag BRUNCH	Sø 19	On 19
Sø 20	On 20	On 20	Lø 20	Ma 20	To 20
Ma 21 ○	To 21	To 21	Sø 21 Påsked BRUNCH + KAGEBORD	Ti 21	Fr 21
Ti 22	Fr 22	Fr 22	Ma 22 2. Påsk BRUNCH + KAGEBORD	On 22	Lø 22 BRUNCH
On 23	Lø 23	Lø 23	Ti 23	To 23	Sø 23 BRUNCH
To 24	Sø 24	Sø 24	On 24	Fr 24	Ma 24
Fr 25	Ma 25	Ma 25	To 25	Lø 25	Ti 25 ●
Lø 26	Ti 26 ●	Ti 26	Fr 26	Sø 26 ●	On 26
Ma 27 ●	On 27	On 27	Lø 27 ●	Ma 27	To 27
Fr 28	To 28	To 28 ●	Sø 28	Ti 28	Fr 28
To 29	Fr 29	Fr 29	Ma 29	On 29	Lø 29 BRUNCH
On 30	Lø 30	Lø 30	Ti 30	To 30 Kr. himmelfartsdag BRUNCH	Sø 30 BRUNCH
To 31	Ma 31	Ma 31	On 31	Fr 31	Sø 31



# Restaurant Løkken Badehotel

Tlf. 98 99 22 00 - [www.restaurantlb.dk](http://www.restaurantlb.dk)

2019

Juli	August	September	Oktober	November	December
Ma 1 BRUNCH 27	To 1 ● BRUNCH	Sø 1	Ti 1	Fr 1	Sø 1 KAGEBORD
Ti 2 ● BRUNCH	Fr 2 BRUNCH	Ma 2 36	On 2	Lø 2 BRUNCH	Ma 2 49
On 3 BRUNCH	Lø 3 BRUNCH	Ti 3	To 3	Sø 3 KAGEBORD	Ti 3
To 4 BRUNCH	Sø 4 BRUNCH	On 4	Fr 4	Ma 4 ● 45	On 4 ●
Fr 5 BRUNCH	Ma 5 BRUNCH 32	To 5	Lø 5 ● BRUNCH	Ti 5	To 5
Lø 6 BRUNCH	Ti 6 BRUNCH	Fr 6 ●	Sø 6 KAGEBORD	On 6	Fr 6
Sø 7 BRUNCH	On 7 ● BRUNCH	Lø 7 BRUNCH	Ma 7 41	To 7	Lø 7 BRUNCH
Ma 8 BRUNCH 28	To 8 BRUNCH	Sø 8 KAGEBORD	Ti 8	Fr 8	Sø 8 KAGEBORD
Ti 9 ● BRUNCH	Fr 9 BRUNCH	Ma 9 37	On 9	Lø 9 BRUNCH	Ma 9 50
On 10 BRUNCH	Lø 10 BRUNCH	Ti 10	To 10 AFTEN m/Lars Ditlev	Sø 10 KAGEBORD+MORTENS AFTEN	Ti 10
To 11 BRUNCH	Sø 11	On 11 SKALDYRS AFTEN	Fr 11	Ma 11 46	On 11
Fr 12 BRUNCH	Ma 12 33	To 12	Lø 12 BRUNCH	Ti 12 ○	To 12 ○
Lø 13 BRUNCH	Ti 13	Fr 13	Sø 13 ○ KAGEBORD	On 13	Fr 13
Sø 14 BRUNCH	On 14	Lø 14 ○ BRUNCH	Ma 14 42	To 14 VILDT AFTEN	Lø 14 BRUNCH
Ma 15 BRUNCH 29	To 15 ○	Sø 15 KAGEBORD	Ti 15	Fr 15	Sø 15 KAGEBORD
Ti 16 ○ BRUNCH	Fr 16	Ma 16 38	On 16	Lø 16 BRUNCH	Ma 16 51
On 17 BRUNCH	Lø 17 BRUNCH	Ti 17	To 17	Sø 17 KAGEBORD	Ti 17
To 18 BRUNCH	Sø 18	On 18	Fr 18	Ma 18 47	On 18
Fr 19 BRUNCH	Ma 19 34	To 19	Lø 19 BRUNCH	Ti 19 ●	To 19 ●
Lø 20 BRUNCH	Ti 20	Fr 20	Sø 20 KAGEBORD	On 20	Fr 20
Sø 21 BRUNCH	On 21	Lø 21 BRUNCH	Ma 21 ● 43	To 21	Lø 21 BRUNCH
Ma 22 BRUNCH 30	To 22	Sø 22 ● KAGEBORD	Ti 22	Fr 22	Sø 22 KAGEBORD
Ti 23 BRUNCH	Fr 23 ●	Ma 23 39	On 23	Lø 23 BRUNCH	Ma 23 52
On 24 BRUNCH	Lø 24 BRUNCH	Ti 24	To 24 VILDT AFTEN	Sø 24 KAGEBORD	Ti 24
To 25 ● BRUNCH	Sø 25	On 25	Fr 25	Ma 25 48	On 25 Juledag
Fr 26 BRUNCH	Ma 26 35	To 26	Lø 26 BRUNCH	Ti 26 ●	To 26 ● 2. juledag
Lø 27 BRUNCH	Ti 27	Fr 27	Sø 27 KAGEBORD	On 27	Fr 27
Sø 28 BRUNCH	On 28 SKALDYRS AFTEN	Lø 28 ● BRUNCH	Ma 28 ● 44	To 28	Lø 28
Ma 29 BRUNCH 31	To 29	Sø 29 KAGEBORD	Ti 29	Fr 29	Sø 29
Ti 30 BRUNCH	Fr 30 ●	Ma 30 40	On 30	Lø 30 BRUNCH	Ma 30 1
On 31 BRUNCH	Lø 31 BRUNCH		To 31		Ti 31