

Grill buffet på Lerbækgaard:

Det kolde:

Kartoffelsalaten:

Løvtikkekogte kartofler vendt i senneps & purløgscreme – syltede rødøg – porrer – persille

Spidskålssalaten:

Tynd snittet spidskåls – senneps & honning vinaigrette – granatæble – agurk – saltede nødder

Broccoli salaten:

Broccoli buketter – balsamico creme – vesterhavsost – rosiner – bacon – rødøg

Dyppelser:

Bearnaise creme – Grillet piment creme

Det på grillen:

Grillpølsen:

1 slags grill pølser med brød - ristede & rå løg – ketchup – sennep – remoulade

Unghanebryst:

Marineret unghanebryst vendt i timian & hvidløgs marinade

Majskolber:

Grillede majskolber – brunet smør – røget salt – persille

250,-