

Forslag til 3- retters middag hos Restaurant Lerbækgaard

**Forretter:**

*Rørt lakseriette med citron & urter – syltede cherry tomater – rugknas Fennikel crudité vendt i olivenolie & urter*

**Eller**

*Grillet carpaccio rullet i tørrede urter – ramsløgs creme – chip af vesterhavsost  
frissé salat – vinaigrette af citron & olivenolie*

**Hovedretter:**

*Langtidstegt kalvøcuvette – gulerodscreme – brændte gulerødder – knuste kartofler vendt med masser af urter & mascarpone – lilla gulerods crudité - Brombær sauce med portvin*

**Eller**

*Porcheret laks – Muslinge & vesterhavs sauce – ærtcreme – bagt fennikel – kartofler vendt i brunet smør & krydderurter*

**Desserter:**

*Cremeret chokoladecake – sæsonens parfait is – kompot af sæsonens frugter – brændt hvid chokolade*

**Eller**

*Citron Mazzerinkage – mascarpone creme – citron gél – citron marengs – jernurt*

**Skriv til os & lad os lave den perfekte menu til jeres dag!**