



Lerbækgaard's smørrebrød

Seroveres fra 11.00 til 16.00 alle dage på nær

søndag

Seroveres på Køkkenchefens smørristede maltbrød

Pankopaneret rødspættefilet med remo - 109,-

Sprød Rødspætte – remulade – ørred rogn – citron
gél

Pankopaneret rødspættefilet med rejer - 119,-

Sprød rødspætte – håndpillede rejer – syltede
tomater citron mayo

Håndpillede rejer og spejlæg - 109,-

Rejer – purløg - citron - spejlæg – revet
vesterhavssost

Køkkenchefens sildemad - 99,-

Karrysild ala lerbækgaard med æbler & fennikel
friteret kapers – smilende æg

Rødbede & gedeost - 99,-

Honningbagte rødbeder – brændt gedeost
rosmarin – balsamico – trøffelmayo - valnødder

Hønsesalat med årstidens svampe - 99,-

Unghanebryst vendt i kantarelcreme & timian
Syltede bøgehatte - bacon

Rørt tatar - 99,-

Okseinderlår rørt med æggeblomme creme &
cognac – estragon – sure æbler – hasselnødder –
purløgs mayo

Lerbækgaards frokostbord serveret som sharefood på midten af bordet

(skal vælges af hele bordet)

Sprød Rødspætte – remulade – ørred rogn – citron gél

Rejer – purløg - citron – smilende æg
revet vesterhavssost

Karrysild ala lerbækgaard med æbler & fennikel
friteret kapers – smilende æg

Honningbagte rødbeder – brændt gedeost - rosmarin
balsamico - trøffelolie

Unghanebryst vendt i kantarelcreme & timian
Syltede bøgehatte - bacon

Okseinderlår rørt med æggeblomme creme & cognac
estragon – sure æbler - hasselnødder

Lerbækgaard's maltbrød med smør

299,- pr. person (tilkøb af æblekage 65,-)

Desserten:

Lerbækgaard's gammeldags æblekage

Æblekompot smagt til med citron – Havrecreumble
creme anglaise - mælkeskum
89,-

Passion i Chokoladen – 99,-

Cremet chokoladecake – Hvid chokomousse med
passion – mandelbund med saltkaramel – passions
coulis

99,-

Den osteglade

Friteret camembert – saltede mandler
solbærkompot – ristet maltbrød – syltede rødløg

99,-