



Lerbækgaard's Aftenmenukort

Serveres fra klokken 17.30 til 20.00

Snacks brættet – 99,- pr. person

Fritter med vesterhavsost & trøffelmayo – hotwings med chilimayo – Kroketter af BBQ gris med abrikos & chilikompot – røgede & saltede nødder & hvidløgsbagte oliven

Forreter:

Den Rørt tatar – 119,-

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

Jomhummer I Bisque – 139,-

Jomfruhummerbisque – purløgs olie – brændte jomfruhummer haler

syttet butternutsquash – bagte hasselnødder

Gedeost "cheesecake" – 129,-

Bagte rødbedebånd – rødbedeglacé – valnødde knæk med honning – cremet gedeost – timian

Hovedretter:

Bøf Berner med fritter – 299,-

Rib eye bøf a 250 g fra Uruguay – sprøde fritter i laurbær & eddike salt – Klassisk bearnaise – bagt græskar

Risottoen er gået i fisk – 279,-

Skindstegt fisk (sæsonens fangst) – blåmuslinge risotto smagt til med dild & vesterhavsost – brændt

Vesterhavs ost – fennikel

Øl, Gris & Svampe – 269,-

Øl braiseret & røgede svinekæber – cremet svampe ragout – confiterede jordskokker – syltede bøgehatte - jordskokkechips

Dessert:

Passion i Chokoladen – 99,-

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

Lerbækgaard's gammeldaws æblekage – 89,-

Æblekompot smagt til med citron – Havrecrumble – creme anglaise - mælkeskum

Den osteglade – 99,-

Friteret camembert – saltede mandler - solbærkompot – ristet maltbrød – syltede rødøg

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig til personale