

Brunch på Restaurant Lerbækgaards

Det kolde:

Lerbækgaards maltbrød & rugbrød med smør

Yoghurt rørt med bær & vanilje samt hjemmelavet musli

Rørt lakserietter med mascarpone & urter samt syltede tomater & fennikel

Oksespegepølse & Mortadella med 1 creme & tilbehør

2 slags oste med surt sødt & sprødt

Skåret meloner, druer & ananas

Broccoli salat vendt med rosiner, bacon, æbler & balsamico dressing

Det Lune:

Røræg med bacon & purløg

Brunch pølser vendt i honning, rosmarin & balsamico

Hjemmelavede hot wings med krydret BBQ-sauce

Lun leverpostej med bacon & ristede markchampignoner

Brunch menu: 239,-

Fri kaffe, the & juice under Brunchen: 69,-

Tilkøb af smørcroissanter: 25,- stykket

Tilkøb af brunchpandekager med sirup: 35,- pr person

Tilkøb af salat med mozzarella, tomater & basilikum: 25,- pr person

Sæsonens grød til dessert: 59,- pr person (feks. Gammeldags æblekage)