



Lerbæksgaards Store Søndagsbord:

Det kolde:

Lerbæksgaards maltbrød & kernerigt rugbrød – pisket smør

3 slags sild – fedt – kapers - rødløg

Rejer vendt i citron gelé – æg – syltede cherry tomater – dild

Dildkogte krebs – med dip

Cremet hønsesalat – bacon – persille

Lakseriette vendt med mascarpone, citron & masser af urter – fennikel

Broccolisalat vendt i sød balsamico dressing – vesterhavsost – bacon – rosiner – rødløg

Tynd snittet spidskål – senneps & honning vinaigrette – granatæble – agurk

Bearnaise creme

Piment creme på grillede peberfrugter

Det Lune:

Puffet benskinke stegt over hele natten

Langtidsstegt kaløecuvette i hvidløg & timian

Panko paneret rødspættefilet med remoulade & citron

Frikadeller med et praj af Muscat

Leverpostej med ristede svampe & bacon

Stegte kartofler vendt i krydderurter

Tarteletter med høns i asparges

Det vi slutter af med:

Ostebord med 2 slags oste hvad dertil hører

Rabarber trifli

Dagens skærekage

Kaffe & the buffet

Serveres hver søndag fra 11.30-15.30

299,- (buffet, dessert & kaffe/the bord) Børn under 10 halv pris

Vi ses 😊