



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

Jomfruhummer I Bisque – 129,-

Jomfruhummerbisque – purløgsolie – brændte jomfruhummer haler
syltet butternutsquash – bagte hasselnødder

Rimmet Torsk & laks - 119,-

Rimmet & let porcheret Torsk & laks – dild & brun farin sauce – bagte valnødder
syltet blomkål – friteret grønkål

Hovedretter:

Bøf Berner med fritter – 279,-

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

Risottoen er gået i fisk – 259,-

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

Confiteret andelår – 259,-

Confiteret andelår – enebær glace – saltbagt selleri – selleri creme – syltet selleri - hasselnødder

Dessert:

Æble mazarin & citron – 99,-

Cremet æble Mazarin – æble kompot – æble chips – pistacienødder & hvid chokolade crumbe

Lerbækgaard ris ala mande – 89,-

Ris ala mande rørt med hvid chokolade mousse – syltede kirsebær – kirsebær sauce – brændte mandler

Den osteglade – 99,-

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

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig til personale