



## 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 ris ala mande 65,-)

### Desserter:

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