



LERBÆKGAARD'S FROKOSTKORT

Serveres fra 11.00 til 16.00 alle dage på nær søndag.

LERBÆKGAARD'S SMØRREBRØD

Serveres på Køkkenchefens smørristede maltbrød.

Pankopaneret rødspættefilet 109,-
Sprød rødspætte – remoulade – ørredrogn – citrongél

Pankopaneret rødspættefilet med rejer 119,-
Sprød rødspætte – håndpillede rejer – syltede tomater – citronmayo

Håndpillede rejer og spejlæg 119,-
Rejer – purløg – citron – spejlæg – revet vesterhavsost

Køkkenchefens sildemad 109,-
Karrysild ala Lerbækgaard med æbler & fennikel – friteret kapers – smilende æg

Hønsesalat med svampe 109,-
Unghanebryst vendt i kantarelcreme & timian – syltede bøgehatte – bacon

Rørt tatar 109,-
Okseinderlår rørt med æggeblommecreme & cognac – estragon – sure æbler – hasselnødder – purløgsmayo

VI ANBEFALER
Stockholms Bränneri Akvavit
2 cl 39,-

ALT TIL ØLLEN-BRÆTTET

Fritter med vesterhavsost & trøffelmayo

Hotwings med chilimayo

Kroketter af BBQ gris med abrikos & chilikompot

Røgede & saltede nødder

Hvidløgsbagte oliven

99,- pr. person

LERBÆKGAARD'S FROKOSTBORD

Serveret som sharefood på midten af bordet
(skal vælges af alle ved bordet)

Lerbækgaard's maltbrød med smør

Rejer

purløg – citron – smilende æg – revet vesterhavsost

Karrysild ala Lerbækgaard
med æbler & fennikel – friteret kapers – smilende æg

Sprød Rødspætte

remoulade – ørredrogn – citrongél

Unghanebryst

vendt i kantarelcreme & timian – syltede bøgehatte – bacon

Rørt tatar

Okseinderlår rørt med æggeblommecreme & cognac – estragon – sure æbler – hasselnødder

299,- pr. person

DESSERTER

Chokolade & solbær 99,-
Cremet chokoladecake – solbærkompot – solbær parfait

Lerbækgaard's Æblekage 89,-
*Æblegrød smagt til med citron & krydderier
creme anglaise – havrecreumble – mælkeskum*

Den osteglade 99,-
*Friteret camembert – saltede mandler – solbærkompot
ristet maltbrød – syltede rødæg*

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig venligst til personalet



LERBÆKGAARD'S SPECIALITETER

Serveres fra 11.00 til 20.00 alle dage på nær Torsdag (stegt flæsk) & Søndag (søndagsbuffet & lukket om aftenen)

Bearnaiseburgeren <i>Grillet oksebøf – briochebolle – Bearnaisecreme – sprøde løg – rødøl – blødeløg – hjertesalat – ketchup – cheddarost</i>	139,-
Lerbækgaard's Bøfsandwich med sovs <i>Brioche bolle – grillet hakkebøf – remoulade – bløde & ristede løg – ketchup – agurkesalat – sennep – syltede rødbeder – brun sovs som pynt</i>	139,-
Tilkøb af fritter med dip til burgere	+30,-
Lerbækgaard's Cæsarsalat med unghane <i>Hjertesalat – klassisk cæsardressing – citronstegt unghane – maltcroutoner med hvidløg – semidried tomater – revet vesterhavsost</i>	129,-
Ugens Husmandskost <i>Se tavle, fra klokken 17.30</i>	<i>I huset 135,- Take away 120,-</i>
Alt til øllen brættet <i>Fritter med vesterhavsost & trøffelmayo – hotwings med chilimayo – Kroketter af BBQ gris med abrikos & chilikompot – røgede & saltede nødder – hvidløgsbagte oliven</i>	<i>Pr. person 99,-</i>
Pommes frites <i>Sprøde fritter med laurbær & eddikesalt inkl. 1 valgfri dip (Chilimayo – trøffelmayo – ketchup – remoulade – salatmayo)</i>	50,-



LERBÆKGAARD'S AFTENMENU

Serveres fra 17.30 til 20.00

FORRETTER

Den rørte tatar <i>Okseinderlår rørt med æggeblommecreme & cognac – estragon – sure æbler – koral tuille</i>	119,-
Jomfruhummer i Bisque <i>Jomfruhummerbisque – purløgsolie – brændte jomfruhummer haler – syltet butternutsquash – bagte hasselnødder</i>	129,-
Rimmet torsk & laks <i>Rimmet & let porcheret torsk & laks – dild & brun farin sauce – bagte valnødder – syltet blomkål – friteret grønkål</i>	119,-

HOVEDRETTER

Peberbøf med fritter <i>Rib eye bøf a 250 g fra Uruguay med 3 slags peber – sprøde fritter i laurbær & eddike salt cremet Madagascar pebersauce – grillede broccolinier</i>	279,-
Torsk & spidskål <i>Hvidvinsdampet torsk – spidskål – muslinge- & safransauce – orredrogn – æbler – purløgsolie</i>	259,-
Forårslam <i>Langtidsstegt lammeculotte i timian & hvidløg – pommes fondant – brombær sauce gulerodscreme – brændte gulerødder</i>	269,-

DESSERTER

Chokolade & solbær <i>Cremet chokoladecake – solbærkompot – solbær parfait</i>	99,-
Lerbækgaard's Æblekage <i>Æblegrød smagt til med citron & krydderier – creme anglaise – havrecrumble – mælkeskum</i>	89,-
Den osteglade <i>Friteret camembert – saltede mandler – solbærkompot ristet maltbrød – syltede rødøg</i>	99,-

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig venligst til personalet



DET VI DRIKKER PÅ LERBÆKGAARD

SODAVAND & DANSKVAND

Coca Cola	25 cl	29,-
Coca Cola Zero	25 cl	29,-
Pepsi Max	25 cl	29,-
Faxe Kondi	25 cl	29,-
Mirinda Orange	25 cl	29,-
Mirinda Lemon	25 cl	29,-
Egekilde danskvand <i>med eller uden citrus</i>	25 cl	29,-

ØKOLOGISKE SAFTER

Hyldeblomst	25 cl	35,-
Rabarber	25 cl	35,-
Æblemost	25 cl	35,-

FADØL - 25 / 40 CL

Carlsberg	40,- / 55,-
Tuborg Classic	40,- / 55,-
Grimbergen Double	45,- / 65,-
Jacobsen Yakima IPA	45,- / 65,-
Brooklyn Alkoholfri	45,- / 65,-

MINERALVAND

San Pellegrino <i>med eller uden brus</i>	75 cl	50,-
--	-------	------

KAFFE & THE FRA ØNSK

Filterkaffe	25,-
Americano	39,-
Espresso, single/double	30,- / 40,-
Café latte	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	45,-
Varm chokolade <i>med eller uden flødeskum</i>	45,-
Chai Latte med vanilje	49,-
The fra Perch	35,-
Irish Coffee	90,-

AVEC

Lhéraud, Pineau des Charentes	65,-
Lhéraud, Vieux Pineau, 15 Y.O.	125,-
Lhéraud, Cognac V.S.O.P.	65,-
Lhéraud, Cognac Oblie X.O	85,-
Gaston Legrand Armagnac 1976	65,-
Nonino Grappa, Monovitigno Moscato	65,-
Poggio Alle Mura, Grappa di Brunello	85,-
Cane Island, Nicaragua 12 Y.O. Rum	75,-
Cane Island, Barbados 8 Y.O. Rum	85,-
Speyburn, 15 Y.O. Single Malt Scotch	95,-
McConnell's 5 Y.O. Irish Whisky	65,-
Cointreau	65,-
Baileys Irish Cream	65,-

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig venligst til personalet



LERBÆKGAARD'S VINKORT

BOBLER

Banfi, Tener, Vino Spumante Extra Dry, Piemonte, Italien <i>50% Sauvignon Blanc og 50% Chardonnay. Tør, men masser af saftig frugt.</i>	59,- / 295,-
Champagne Jean Pernet, Tradition Brut, Les Mesnil Sur Oger, Frankrig <i>Smuk Champagne fra det lille, familieejede nichehus Jean Pernet. Gule modne pærer, æbler, citron og den karakteristiske gæragtige duft.</i>	1/2 fl. 225,- 579,- Magnum 959,-
2014 Champagne Jean Pernet, Millésime Brut Grand Cru, Frankrig <i>100% Chardonnay fra familiens kun 1 hektar store Grand Cru-mark. Utrolig elegant og mineralsk.</i>	695,-

HVIDVINE

2023 Poste Restante, Verdejo Organic, Spanien <i>100% Verdejo, økologisk. Velsmag og spansk charme. God syre og lidt urtet stil.</i>	59,- / 295,-
2022 Nicolas Potel, Signature Chardonnay, Frankrig <i>100% Chardonnay. Bourgogne-huset leger her med druer fra hele Frankrig. Let og elegant.</i>	79,- / 359,-
2023 Klein Constantia, Sauvignon Blanc, Constantia, Sydafrika <i>100% Sauvignon Blanc. Sprød og frisk med en unik mineralitet, som minder lidt om Sancerre.</i>	99,- / 389,-
2022 Castello Banfi, Pinot Grigio, San Angelo, Toscana, Italien <i>100% Pinot Grigio. Pære, banan, fersken og citrusfrugter viser sig flot frem i en ellers tør vin.</i>	389,-
2023 Korrell, Riesling Trocken, Nahe, Tyskland <i>100% Riesling. Lækker frugt, fin fylde, god mineralitet. Klassisk Riesling fra familieejede Korrell.</i>	399,-
2022 Domaine de Vauroux, Chablis, Bourgogne, Frankrig <i>100% Chardonnay. Knastør og ren i stilen, dog med fin frugt og fylde samt masser af finesse.</i>	1/2 fl. 249,- 429,-
2023 Korrell, Riesling von den grossen Lagen, Organic, Nahe, Tyskland <i>100% Riesling, økologisk. Dyrket i skiffer- og stenholdig vulkanisk jordbund. Sprød, aromatisk og mineralsk.</i>	129,- / 465,-
2023 Clément & Florian Berthier, Sancerre Organic, Loire, Frankrig <i>100% Sauvignon Blanc, økologisk. Friskhed, frugt og mineralitet spiller sammen med en silkeagtig tekstur.</i>	549,-
2023 Nicolas Potel, Saint-Romain Blanc, Bourgogne, Frankrig <i>100% Chardonnay. Fra højtbeliggende vinmarker. Lagret på egetræ. Virkelig stor elegance og harmoni.</i>	625,-
2022 Nicolas Potel, Meursault Blanc, Bourgogne, Frankrig <i>100% Chardonnay. Fyldig og elegant med tiltalende noter af praline og hasselnødder. Stor Bourgogne!</i>	995,-
2024 Winzer Krems, Grüner Veltliner, Østrig - ALKOHOLFRI - <i>100% Grüner Veltliner. Ren i smagen med masser af Grüner Veltliners velkendte noter og strejf af sødme.</i>	79,- / 359,-



LERBÆKGAARD'S VINKORT

ROSÉVINE

2023 J. Moreau & Fils, Select Rosé, Frankrig	59,- / 295,-
<i>Grenache, Carignan og Cinsault. Krydret og rødfrugtet rosé, som er let i stilen.</i>	
2023 Korrell, Little Lion Rosé, Nahe, Tyskland	79,- / 349,-
<i>Spätburgunder, Portugieser og Frühburgunder. En rigtig sommer-rosé med noter af røde bær.</i>	
2023 Villa Aix, Coteaux d'Aix en Provence, Frankrig	425,-
<i>Grenache og Cinsault. Ultra-klassisk Provence med sin elegante stil og friske blomster- og frugtnoter.</i>	Magnum 795,-

RØDVINE

2023 Poste Restante, Tempranillo Organic, Spanien	59,- / 295,-
<i>100% Tempranillo, økologisk. Ren, frugtig og saftig. Røde bær, lakrids og rosmarin.</i>	
2023 Nicolas Potel, Signature Pinot Noir, Frankrig	79,- / 359,-
<i>100% Pinot Noir. Inspirationen kommer fra Bourgogne. Mellemfyldig og drikkevenlig.</i>	
2020 Yalumba, Organic Shiraz, South Australia, Australien	99,- / 389,-
<i>100% Shiraz, økologisk. Lettere og mere juicy end andre Shiraz. Blåbær, blommer og lidt skovbund.</i>	
2021 Santa Sofia, Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto, Italien	369,-
<i>70% Corvina og 30% Rondinella. Klassisk, tæt og saftig ripasso med masser af struktur og syre.</i>	
2020 Korrell, Spätburgunder Trocken, Nahe, Tyskland	399,-
<i>100% Spätburgunder (Pinot Noir). En livlig rødvin med høj syre. Modne jordbær, kanel, vanilje og kakao.</i>	
2017 Bodegas LAN, Rioja Gran Reserva, Rioja, Spanien	425,-
<i>96% Tempranillo og 4% Mazuelo. Volumiøs men utrolig moden og blød med en letkrydret finish.</i>	
2019 Travaglini, Gattinara Riserva, Piemonte Italien	459,-
<i>100% Nebbiolo. Denne topårgang scorede 98 ud af 100 points hos James Suckling. Verdensklasse Nebbiolo.</i>	
2022 Ferraton Père & Fils, Crozes-Hermitage, Calendes, Rhône, Frankrig	469,-
<i>100% Syrah, økologisk. Tør, kompleks og elegant. Her er rigtig mange lag i duft, smag og tekstur.</i>	
2022 Nicolas Potel, Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, Frankrig	499,-
<i>100% Pinot Noir. 50% af vinen har ligget på egetræ. Fyldig, frugtig, blød og rund med god dybde.</i>	
2019 Val di Suga, Brunello di Montalcino, Toscana, Italien	149,- / 529,-
<i>100% Sangiovese. Masser af dybde, saft og kraft. Sprøde, røde bær, citrusfrugter og balsamiske noter.</i>	
2021 Château Samson, Pomerol, Bordeaux, Frankrig	699,-
<i>70% Merlot, 20% Cab. Franc og 10% Cab. Sauv. Fyldig og kompleks frugtsmag, velintegrerede tanniner.</i>	
2022 Nicolas Potel, Chambolle-Musigny, Bourgogne, Frankrig	1.025,-
<i>100% Pinot Noir. Lagret på 228 liters egetræsfade. En vin med power, men i harmonisk og feminin stil.</i>	



LERBÆKGAARD'S VINKORT

DESSERTVINE

2023 Blue Moscatel, Castilla y León, Spanien <i>100% Moscatel. Dejlig sød hvidvin, der emmer af blomster, fersken og abrikos.</i>	59,- / 295,-
Lhéraud, Pineau des Charentes, Cognac, Frankrig <i>Spændende vin, lagret på cognacfade i 7 år. Rund smag, med sødme, syre og lette cognac-noter.</i>	65,- / 325,-
Lhéraud, Vieux Pineau de Charentes, 15 års, Cognac, Frankrig <i>15 år på cognacfade giver en mærkbar oxidation. Noter af valnødder, rosiner og kandiseret pære.</i>	125,- / 495,-
2019 Taylor's Late Bottled Vintage Port, Douro, Portugal <i>Drikkemoden portvin i den fremragende årgang 2019. Mørke bær, urter og strejf af egetræ.</i>	59,- / 295,-
Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal <i>Flot mørk rødfarve og smukke noter af mørk chokolade, flødekaramel og tørrede frugter.</i>	65,- / 325,-
2020 Domaine du Grand Pouget, Monbazillac, Frankrig <i>Sémillon, Muscadelle og Sauvignon Blanc. Sauternes-agtig i stilen med cremet, sødmefuld tekstur.</i>	349,-

AVEC

Lhéraud, Cognac V.S.O.P, Frankrig - skænkes fra vores smukke 10 liters flaske	65,-
Lhéraud, Cognac Oblie X.O, Frankrig	85,-
Baron Gaston Legrand, Armagnac 1976, Frankrig	65,-
Nonino Grappa, Monovitigno Moscato, Italien	65,-
Castello Banfi, Poggio Alle Mura, Grappa di Brunello, Italien	85,-
Cane Island, Single Estate Nicaragua 12 Y.O. Rum	75,-
Cane Island, Single Estate Barbados 8 Y.O. Rum	85,-
Speyburn, 15 Y.O. Single Malt Scotch Whisky	95,-
McConnell's 5 Y.O. Irish Whiskey - <i>The original Irish Whiskey to Irish Coffee</i>	65,-
Cointreau	65,-
Baileys Irish Cream	65,-



LERBÆKGAARD'S COCKTAILS

COCKTAILS & DREAMS

Stockholms Bränneri Dry Gin & Baladin Tonic <i>Klassisk ren Gin & Tonic på svensk gin og italiensk tonic.</i>	75,-
Stockholms Bränneri Pink Gin & Baladin Pink Grape Tonic <i>Gin lavet på bl.a. rabarber og rosenblade. Tonic tilsat naturlig grapefrugt. Bittersweet symphony.</i>	75,-
Stockholms Bränneri Navy Gin & Baladin Tonic <i>Gin med 57% alkohol giver et ekstra boost af smag og varme.</i>	85,-
Stockholms Bränneri Rosa Negroni <i>Pink Gin blandet med en fantastisk rabarbervermouth. Genial sommerlig fortolkning af Negroni.</i>	65,-
Cuba Libré <i>Rom & Cola. En klassiker.</i>	65,-
Aperitivo Spritz <i>Klassisk Spritz med botaniske urter og appelsin.</i>	75,-
Limoncello Spritz <i>Spritz lavet på Limoncello. Frisk, italiensk smagsoplevelse med masser af citron.</i>	75,-
Don Pepe Spritz <i>Don Pepe er lavet på skallerne af de berømte sicilianske blodappelsiner. Aromatisk og bitter.</i>	85,-

VIRGINS 0,0%

Sir James 101, Pink Gin & Tonic Mocktail <i>Botaniske urter, enebær og solbær efterfulgt af en skøn eftersmag med et strejf af bitterhed.</i>	59,-
Sir James 101, Ginger Mule Mocktail <i>Lækker alkoholfri version af den kendte cocktail Moscow Mule med ingefær og lime.</i>	59,-
Sir James 101, Passionfruit Martini Mocktail <i>Inspireret af den berømte Pornstar Martini med behagelig sødme og noter af vanilje og passionsfrugt.</i>	59,-



SELSKABER HOS LERBÆKGAARD

Hos Restaurant Lerbækgaard kan vi tilbyde selskaber på op til 100 personer.
Vi har 3 smukke lokaler: Restauranten, stalden og første sal.

Skriv os en mail samt kom ned og se vores lokaler. Få et uforpligtende tilbud, skræddersyet så det passer perfekt til jeres arrangement. Vi glæder os til at skabe den bedste dag for jer.

Skriv en mail til os på Post@lerbaekgaard.dk og få et uforpligtet tilbud.

Ved bestilling af selskabsmenuer er der et min. antal kuvert på 20 stk.
Vi tilbyder også levering, imod ekstra betaling.

RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER

Mandag til Lørdag

Frokost fra: 11.00 – 16.00 & Aftenkort fra 17.30 – 21.00 (Køkkenet lukker 20.00)

Torsdag står den på Stegt flæsk ad libitum (ingen alm. menukort)
fra 17.30 – 21.00 (Køkkenet lukker 20.00)

Søndag kører vi vores store Søndags Buffet (ingen alm. menukort)
fra 11.30 – 17.00 (Buffen lukker 15.30)

