



Lerbækgaard's Frokostkort

Serveres fra 11.00 til 16.00

alle dage på nær søndag

Lerbækgaards frokostbord serveret som sharefood på midten af bordet (skal vælges af hele bordet)

Det bette frokostbord – 219,-

Karrysild - Rødspætte med remoulade

hønsesalat – Æg & rejer - maltbrød & smør

Det store frokostbord – 319,-

Karrysild - Rødspætte med remo - hønsesalat - Æg &
rejer – rørt tatar – Blomkål & smør - maltbrød & smør

Lette snacks

Saltede & røgede nødder - 35,-

Hvidløgs bagte oliven - 35,-

Sprøde Winger - 65,-

Panko hot wings – krydder honning – chilimayo

Fritter med lir på - 55, -

Tykkede pommes med vesterhavsost – piment dispelette
trøffelcreme

Sprøde arrancini - 55,-

Sprøde risotto kugler med safran – citron mayo

Desserter:

Crement chokoladecake & vanilje – 99,-

Crement chokoladecake – vaniljeis – vanilje & karamel
sauce – boghvede krokant

Lerbækgaards æwlecake – 99,-

Karamelliseret æblecreme vendt med friske æbler

havre crumble – creme anglaise - mælkeskum

Den osteglade – 129,-

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

Lerbækgaards smørrebrød

Serveres på Køkkenchefens smørristede maltbrød

Pankopaneret rødspættefilet med remo - 119,-

Sprød Rødspætte – grov remoulade

ørred rogn – citron gél

Pankopaneret rødspættefilet med rejer - 129,-

Sprød rødspætte – håndpillede rejer
syltede tomater - citron & sennep mayo

Håndpillede rejer og spejlæg - 129,-

Rejer – purløgs mayo – citron gél

spejlæg - revet vesterhavsost

Køkkenchefens sildemad - 119,-

Karrysild Ala Lerbækgaard – rødæg
smilende æg – fennikel - kapers bær

Hønsesalat med svampe & bacon - 119,-

Ungthanebryst rørt med Kantarel & champignon creme
fermenteret hvidløg – bacon – syltede bøgøhatte

Rørt tatar - 119,-

Okseinderlår rørt med æggeblomme creme & cognac
sure æbler – hasselnødder – estragon – syltede løg
sprøde løg – purløgscreme

Hakkedreng & spejlæg – 129,-

Rosa stegt hakkebøf – spejlæg – bløde løg – sprøde løg
bearnaise creme – syltede rødæg

Blomkål & smør – 119,-

Grillet blomkål – safran syltet blomkål – brunet smør
emulsion – hasselnødder - vesterhavsost