



LERBÆKGAARD'S FROKOSTKORT

Serveres fra 11.00 til 16.00 alle dage på nær søndag.

LERBÆKGAARD'S SMØRREBRØD

Serveres på køkkenchefens smørristede maltbrød.

Rødspættefilet med remo 129,-
Sprød rødspætte – grov remoulade – ørredrogn – citrongelé

Rødspættefilet med rejesalat 139,-
Sprød rødspætte – håndpillede rejer vendt i purløgs creme – syltede tomater

Håndpillede rejer og spejlæg 129,-
Rejer – purløg – citron gél – spejlæg – revet vesterhavsost

Køkkenchefens sildemad 119,-
Karrysild Ala Lerbækgaard - rødøg - smilende æg - fennikel - kapers bær

Hønsesalat med svampe & bacon 119,-
Unghanebryst rørt med Kantarel & champignon creme - fermenteret hvidløg - bacon - syltede rødøg

Rørt tatar 129,-
Vores rorte tatar med rødøg, purløg, sennep, kapers & æggeblomme - syltede lög - bearnaiscreme - kartoffelchips

Hakkedreng & spejlæg 129,-
Rosa steget hakkebøf - spejlæg - bløde lög - sprøde lög - bearnaiscreme

Nye kartofler & purløg 109,-
(Lakserilette +29,-)
Nye kartofler vendt med purløg & olivenolie - radiser - purløgsceme - ristede lög - syltede tomater

Tilvalg af frisk trøffel +59,-
Tilvalg af 10 g Baerri Caviar +199,-

LERBÆKGAARD'S FROKOSTBORD

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

Det Bette Frokostbord - 239,- pr. per.
*Karrysild - Rødspætte med remoulade
Hønsesalat - Æg & rejer - Maltbrød & smør*

Det Store frokostbord - 339,- pr. per.
*Karrysild - Rødspætte med remoulade
Hønsesalat - Æg & rejer - Rørt Tatar - Nye kartofler & purløg - Maltbrød & smør*

LETTE SNACKS

Hvidløgsgatte oliven samt Saltede & røgede nødder 55,-

Sprøde winger 65,-
Panko hotwings - krydder honning - chilimayoe

Fritter med lir på 55,-
Tyke pommes med vesterhavsost - piment dispelette trøffelcreme

DESSERTER

Vaffel & is 99,-
Belgisk vaffel med saltet karamel - sort honning & espresso is - karamel crunch

Lerbækgaard's rødgrød med fløde 99,-
Kompot på sommerens bær - creme double - jernurt olie - brændt hvid chokolade - hindbær sorbet

Den osteglade 129,-
Friteret camembert - saltede mandler - solbærkompot - smørristet maltbrød - syltede rødøg

VI ANBEFALER
Stockholms Bränneri Akvavit
2 cl 39,-

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig venligst til personalet



LERBÆKGAARD'S SPECIALITETER

Serveres fra 11.00 til 21.00 alle dage på nær Torsdag (stegt flæsk)

Lerbækgaard Burgeren <i>Grillet Hakkebøf - briochebolle – Gårdens burger dressing – rå & ristede løg Agurkesalat - cheddarost – bacon -Spicy ketchup</i>	145,-
Køkkenchefens bøfsandwich <i>Brioche bolle – Hakkedreng – bløde & ristede løg – rødbeder – sennep – remoulade Agurkesalat - ketchup – pyntet med brun sauce</i>	145,-
Tilkøb af fritter med dip til burgere	+30,-
Tilkøb af ekstra bøf med ost	+45,-
Lerbækgaard's Cæsar salat med sprød kylling <i>Romainesalat – klassisk cæsar dressing – Crispy kylling stykker med hvidløgssalt Bacon crunch - semidried tomater - revet vesterhavsost</i>	135,-
Pommes frites <i>Sprøde fritter med laurbær & eddikesalt +1 dyp (Chili mayo – trøffelmayo – ketchup – remoulade – salat mayo – aioli – bearnaise creme)</i>	50,-

LERBÆKGAARD'S BØRNEMENU

Rødspættefilet <i>Pommes frites – remoulade – grøntstænger med dip</i>	99,-
Cheeseburger m. pommes frites <i>Pommes frites – agurk – ost – ketchup – mayonnaise</i>	99,-

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig venligst til personalet



LERBÆKGAARD'S AFTENMENU

Serveres fra 17.30 til 21.00

LETTE RETTER

Hvidløgsbagte oliven samt Saltede & røgede nødder	55,-
Sprøde Winger <i>Panko hotwings - krydder honning - chilimayo</i>	65,-
Fritter med lir på <i>Tykke pommes med vesterhavsost - piment dispelette trøffelcreme</i>	65,-
Krustade & Caviar <i>10 g bearri caviar - sprøde krustader - creme fraiche - purløg</i>	249,-
Østers med citron <i>3, 5 eller 7 Franske Fine de Claire østers serveret med citron & dild</i>	99,-/149,-/189,-
En bette tatar <i>Vores rorte tatar med rødøg, purløg, sennep, kapers & æggeblomme ristede & syltede løg - Bearnaiscreme – kartoffel chips</i>	99,-
Chili & hummertops <i>Friteret hummertops smagt til med cheddar & jalapenos – urtesalat - aioli</i>	119,-

HOVEDRETTER

Bøf bearnaise med fritter <i>Rib eye Grain fed fra Uruguay 250G – sprøde fritter i laurbær & eddike salt Klassisk bearnaisesauce – Stegt sommer grønt</i>	349,-
Moules Frites <i>Klassisk moules frites på hvidvins dampede øko. Blå muslinger – julienne af grønt fløde – aioli – pommes fritter</i>	239,-
Crispy kylling med cremet trøffelpasta <i>Sprøde kyllingestykker vendt i krydderurter & hvidløgssalt – sprøde sommer grøntsager cremet trøffel sauce – pasta linguini</i>	219,-
Lyn grillet Tun med Spidskål <i>Lyn grillet tun – salat på spidskål med nye kartofler & urter – purløgs vinaigrette – saltede mandler sprøde maltcroutoner med hvidløg – smilende æg</i>	269,-



DET VI DRIKKER PÅ LERBÆKGAARD

SODAVAND & DANSKVAND

Sodavand	25 cl	32,-
<i>Coca-Cola – Coca-Cola Zero – Faxe Kondi – Faxe Kondi Free – Mirinda Lemon Frem sodavand: Hindbærbrus – Grøn Sport – Abrikos – Appelsinvand - Egekilde danskvand m. & uden Citrus</i>		

SØBOGAARD ØKO.SAFTER

Hyldeblomst	25 cl	39,-
Rabarber	25 cl	39,-
Hindbær	25 cl	39,-
Æblemost	25 cl	39,-

FADØL - 25 / 40 / 60 CL

Carlsberg	40,- / 55,- / 75,-
Tuborg Classic	40,- / 55,- / 75,-
Jacobsen Yakima IPA	45,- / 65,- / 85,-
Brooklyn Alkoholfri	45,- / 65,- / 85,-

FADØL - 33 / 50 CL

1664 Blanc	55,- / 75,-
Grimbergen Double	55,- / 75,-

MINERALVAND

San Pellegrino	75 cl	55,-
Aqua Panna	75 cl	55,-

VEND KORTET FOR AT VORES KAFFE, AVEC & DESSERTER

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig venligst til personalet



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,-
Islatte	49,-
Chai Latte (<i>tiger spice eller vanilje</i>)	49,-
The fra Perch (<i>spørg din tjener om udvalget</i>)	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,-

DESSERTER

Vaffel & is <i>Belgisk vaffel med saltet karamel - sort honning & espresso is - karamel crunch</i>	99,-
Lerbækgaard's rødgrød med fløde <i>Kompot på sommerens bær - creme double - jernurt olie - brændt hvid chokolade - hindbær sorbet</i>	99,-
Den osteglade <i>Friteret camembert - saltede mandler - solbærkompot - smørristet maltbrød - syltede rødøg</i>	129,-

Har du spørgsmål til allagener, henvend dig venligst til personalet



LERBÆKGAARD'S VINKORT

BOBLER

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

HVIDVINE

2023 Poste Restante, Verdejo Organic, Spanien	59,- / 295,-
<i>100% Verdejo, økologisk. Velsmag og spansk charme. God syre og lidt urtet stil.</i>	
2023 Nicolas Potel, Signature Chardonnay, Frankrig	79,- / 359,-
<i>100% Chardonnay. Bourgogne-huset leger her med druer fra hele Frankrig. Let og elegant.</i>	
2023 Klein Constantia, Sauvignon Blanc, Constantia, Sydafrika	99,- / 389,-
<i>100% Sauvignon Blanc. Sprød og frisk med en unik mineralitet, som minder lidt om Sancerre.</i>	
2022 Castello Banfi, Pinot Grigio, San Angelo, Toscana, Italien	389,-
<i>100% Pinot Grigio. Pære, banan, fersken og citrusfrugter viser sig flot frem i en ellers tør vin.</i>	
2023 Korrell, Riesling Trocken, Nahe, Tyskland	399,-
<i>100% Riesling. Lækker frugt, fin fylde, god mineralitet. Klassisk Riesling fra familieejede Korrell.</i>	
2022 Domaine de Vauroux, Chablis, Bourgogne, Frankrig	1/2 fl. 249,-
<i>100% Chardonnay. Knastør og ren i stilen, dog med fin frugt og fylde samt masser af finesse.</i>	
2023 Korrell, Riesling von den grossen Lagen, Organic, Nahe, Tyskland	129,- / 465,-
<i>100% Riesling, økologisk. Dyrket i skiffer- og stenholdig vulkanisk jordbund. Sprød, aromatisk og mineralsk.</i>	
2023 Clément & Florian Berthier, Sancerre Organic, Loire, Frankrig	549,-
<i>100% Sauvignon Blanc, økologisk. Friskhed, frugt og mineralitet spiller sammen med en silkeagtig tekstur.</i>	
2024 Ferraton Père & Fils Les Mandouls, Condrieu A.O.P., Frankrig	725,-
<i>Viognier. Elegant og fyldig hvidvin med noter af jasmin, hvid fersken og eksotiske frugter.</i>	
2022 Nicolas Potel, Meursault Blanc, Bourgogne, Frankrig	995,-
<i>100% Chardonnay. Fyldig og elegant med tiltalende noter af praline og hasselnødder. Stor Bourgogne!</i>	
2024 Winzer Krems, Grüner Veltliner, Østrig - ALKOHOLFRI	79,- / 359,-
<i>100% Grüner Veltliner. Ren i smagen med masser af Grüner Veltliners velkendte noter og strejf af sødme.</i>	



LERBÆKGAARD'S VINKORT

ROSÉVINE

- 2023 Poste Restante, Tempranillo Rosé Organic, Spanien 59,- / 295,-
Tempranillo. Frugtig og elegant økologisk rosé med frisk syre og florale noter.
- 2023 Korrell, Little Lion Rosé, Nahe, Tyskland 79,- / 349,-
Spätburgunder, Portugieser og Frühburgunder. En rigtig sommer-rosé med noter af røde bær.
- 2023 Villa Aix, Coteaux d'Aix en Provence, Frankrig 425,-
Grenache og Cinsault. Ultra-klassisk Provence med sin elegante stil og friske blomster- og frugtnoter. Magnum 795,-

RØDVINE

- 2023 Poste Restante, Tempranillo Organic, Spanien 59,- / 295,-
100% Tempranillo, økologisk. Ren, frugtig og saftig. Røde bær, lakrids og rosmarin.
- 2023 Nicolas Potel, Signature Pinot Noir, Frankrig 79,- / 359,-
100% Pinot Noir. Inspirationen kommer fra Bourgogne. Mellemfyldig og drikkevenlig.
- 2024 Ferraton Père & Fils, Côtes-du-Rhône Villages, Frankrig 99,- / 389,-
Grenache og Syrah. Klassisk Côtes-du-Rhône med mørke bær, let krydderi og en fyldig, elegant stil..
- 2021 Santa Sofia, Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto, Italien 369,-
70% Corvina og 30% Rondinella. Klassisk, tæt og saftig ripasso med masser af struktur og syre.
- 2020 Korrell, Spätburgunder Trocken, Nahe, Tyskland 399,-
100% Spätburgunder (Pinot Noir). En livlig rødvin med høj syre. Modne jordbær, kanel, vanilje og kakao.
- 2017 Bodegas LAN, Rioja Gran Reserva, Rioja, Spanien 425,-
96% Tempranillo og 4% Mazuelo. Volumiøs men utrolig moden og blød med en letkrydret finish.
- 2019 Travaglini, Gattinara Riserva, Piemonte Italien 129,- / 459,-
100% Nebbiolo. Denne topårgang scorede 98 ud af 100 points hos James Suckling. Verdensklasse Nebbiolo
- 2022 Nicolas Potel, Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, Frankrig 499,-
100% Pinot Noir. 50% af vinen har ligget på egetræ. Fyldig, frugtig, blød og rund med god dybde.
- 2019 Val di Suga, Brunello di Montalcino, Toscana, Italien 149,- / 529,-
100% Sangiovese. Masser af dybde, saft og kraft. Sprøde, røde bær, citrusfrugter og balsamiske noter.
- 2021 Château Samson, Pomerol, Bordeaux, Frankrig 699,-
70% Merlot, 20% Cab. Franc og 10% Cab. Sauv. Fyldig og kompleks frugtsmag, velintegrerede tanniner.
- 2022 Viberti Buon Padre, Barolo D.O.C.G., Piemonte, Italien 825,-
Nebbiolo. Klassisk Barolo med noter af tørret frugt, krydderier og vilde blomster i en elegant og kompleks stil.
- 2022 Nicolas Potel, Chambolle-Musigny, Bourgogne, Frankrig 1.025,-
100% Pinot Noir. Lagret på 228 liters egetræsfade. En vin med power, men i harmonisk og feminin stil.



LERBÆKGAARD'S VINKORT

DESSERTVINE

2023 Blue Moscatel, Castilla y León, Spanien	59,- / 295,-
<i>100% Moscatel. Dejlig sød hvidvin, der emmer af blomster, fersken og abrikos.</i>	
Lhéraud, Pineau des Charentes, Cognac, Frankrig	65,- / 325,-
<i>Spændende vin, lagret på cognacfade i 7 år. Rund smag, med sødme, syre og lette cognac-noter.</i>	
Lhéraud, Vieux Pineau de Charentes, 15 års, Cognac, Frankrig	125,- / 495,-
<i>15 år på cognacfade giver en mærkbar oxidation. Noter af valnødder, rosiner og kandiseret pære.</i>	
Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Douro, Portugal	75,- / 449,-
<i>Flot mørk rødfarve og smukke noter af mørk chokolade, flødekaramel og tørrede frugter.</i>	
2020 Domaine du Grand Pouget, Monbazillac, Frankrig	65,- / 349,-
<i>Sémillon, Muscadelle og Sauvignon Blanc. Sauternes-agtig i stilen med cremet, sødmefuld tekstur.</i>	

COCKTAILS

Storm'in' Ginger - Lhéraud	75,-
<i>Lhéraud Cognac - Ginger Ale - Lime juice</i>	
Gin & Tonic	75,-
<i>Klassisk ren Gin & Tonic på svensk gin og italiensk tonic.</i>	
Pink Gin & Pink Tonic	75,-
<i>Stockholms Bränneri Pink Gin & Baladin Pink Grape Tonic.</i>	
Whiskey Sour	85,-
<i>Premium bourbon whiskey - Citronsaft - Angosttura</i>	
Espresso Martini	85,-
<i>Premium vodka - Arabica espresso</i>	
Passion Martini	85,-
<i>Premium vodka - Passionfrugt juice - Lime juice - bourbon vanilje</i>	
Margarita	85,-
<i>Blue Agave tequila - Lime juice - Appelsin likør</i>	
Aperitivo Spritzer	80,-
<i>Klassisk Spritz med botaniske urter og appelsin.</i>	
Limoncello Spritzer	80,-
<i>Spritz lavet på Limoncello. Frisk, italiensk smagsoplevelse med masser af citron.</i>	
0% Mojito	85,-
<i>Dansk vand - Frisk mynte - Lime juice - Rørsukker</i>	
0% Basil Smash	85,-
<i>0% Gin - Basilikum - Citronsaft - Yuzu</i>	



De store dage fortjener lidt ekstra
HOLD DIT SELSKAB PÅ LERBÆKGAARD

Bryllup, konfirmation, rund fødselsdag eller bare en rigtig god grund til at samle dem, du holder af.

På Lerbækgaard elsker vi de store dage. Dem, man har glædet sig til længe, planlagt lidt for meget og gerne vil huske endnu længere.

I vores grønne omgivelser ved Hørsholm har vi plads til både de mindre, intime selskaber og de store fester med op til 100 gæster. Men uanset størrelsen starter vi samme sted – med jer og jeres ønsker til dagen.

For ingen selskaber er helt ens. Måske drømmer I om en klassisk middag med flere serveringer. En festlig buffet, hvor bordene deler. En afslappet brunch. Snacks og kolde glas i starten. Eller lidt af det hele.

Vi hjælper med at sammensætte mad og rammer, så det passer til jer, jeres gæster og den fest, I gerne vil holde.

I køkkenet laver vi maden med samme tilgang som altid: godt håndværk, gode råvarer og masser af smag. Og mens vi holder styr på serveringerne, glassene og de små detaljer, kan I koncentrere jer om det vigtigste.

At være med til jeres egen fest.

Fortæl os, hvad I drømmer om – så finder vi sammen ud af resten.
Jeres dag. Jeres mennesker. Vores rammer.

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 (torsdag aften - stegt flæsk)

10.00-22.00 (køkkenet åbner kl. 11.00 & lukker kl. 21.00)

Torsdag (stegt flæsk og Ugens ret fra 17.30)

10.00 – 22.00 (Køkkenet åbner kl. 11.00 & lukker 21.00)

Søndag (brunch fra kl. 10.00-14.00 & frokost fra 12.00-16.00)

10.00-17.00 (Køkkenet lukker 16.00)

