

TEMA:
KLUBMAD

2014



SMAGEN AF HJEMMERØRT I HØRSHOLM GOLF

Af Klaus Hybler

På Restaurant Lerbækgaard, som hører til Hørsholm Golfs 27-hullers anlæg, gør man en dyd ud af kvaliteten. Gode råvarer bliver behandlet af kokke, der er stolte af at tilberede alle retter fra bunden. Resultatet er velsmagende danske klassikere med enkelt tilbehør og retter inspireret af det franske og italienske køkken.

I Hørsholm Golf har klubhus, restaurant og konferencerum til huse i den smukke guldpuddede og stråttækte Lerbækgaard. Den firlængede gård ligger i det bølgende morænelandskab i Isterød, lidt vest for Hørsholm.

De nuværende bygninger er opført som proprietærgård i begyndelsen af 1800-tallet, og i disse historiske rammer blev de første ni huller i Hørsholm Golf anlagt i 1992. Restauranten, som optager en god bid af de fire længer, er

nænsomt renoveret. Her er en hyggelig og afslappet atmosfære. De bærende bjælker i loftet er fritlagt, og de mange vinduesfag lader en hel del lys slippe gennem de tykke vægge og ind på de maledede trægulve. Bagerst i restauranten i tilknytning til køkkenet er en åben bar, hvor bestillingerne sker.

Vi beslutter os for at indtage frokosten på terrassen, for selv om det er i begyndelsen af september, så sniger varmegraderne sig op over tyve grader. Fra terrassen har vi en glimrende udsigt til den lille sø og kan på nært hold følge med, når der bliver puttet på den store øvegreen, som ligner noget, der bliver klippet med frisørsaks.

Ny frokost-menu hver dag

Frokosttavlen byder på 8 retter, og da vi har vanskeligt ved at vælge imellem fiskefrikadeller serveret med sa-

lat, asparges og hjemmerørt remoulade, og rødspættefilet med salat og hjemmebagt rugbrød, som også er med den hjemmerørte remoulade, så forhører vi os hos restaurantchefen Svend Christensen.

Og, det kan godt lade sig gøre at servere en anretning med fiskefrikadeller og rødspættefilet, og da vi også er blevet fristet af den varmrøgede laks med dilledressing, så foreslår restaurantchefen, at

