

TEMA:
KLUBMAD

2014

vi får alle tre selvstændige frokostretter som én anretning.

Det hjemmebagte brød – både lyst uden kerner og mørkt med masser af kerner – kommer flyvende ud på bordet sammen med et glas italiensk hvidvin fra egen import og en fadøl. Vi nipper straks af det hvide brød, som har en sprød skorpe, godt med olie og salt, og med en meget blød krumme indeni.

Det sprøde går igen på vores tallerken med fiskefilet, fiskefrikadeller og varmrøget laks. Fiskefilet og fiskefrikadeller er stegt i rigeligt smør – her bruger man ikke friture – og det dufter præcis som det skal af smørstegt fisk. Stegeskorpen glinser i solen og stimulerer sanserne sammen med den enkle pynt bestående af friske ærtespирer og dampet asparges. Den intense gule farve i remouladen, formentlig fra gurke-meje, fryder øjet. Og, smagen er en rejse værd!

Remouladen består af pickles, som er groft skårne. Smagen mellem det syrlige og sukkeret er fint afstemt, og remouladen har en fedtprocent til den sunde side. Og, det samme har dild- og citrondressingen til den varmrøgede laks, der i al sin enkelthed er saltet dagen før og røget i en røgekasse over blusset i køkkenet.

Fiskefrikadeller á la Lerbækgaard

Fiskefrikadeller, som er rørt med de rigtige råvarer, er en klassiker, der passer godt på et frokostkort. Desværre finder man ofte friturefattede fiskefrikadeller, som tilmed er fyldt med mel eller mosedede kartofler. Anderledes delikate er fiskefrikadellerne på Lerbækgaard. Det er smagen af den rene vare i tilstedeværelse af super frisk lyssej, rejer og en forsigtig krydring med friske urter. Her er brugt minimalt fyld til at binde farven sammen.

Chefkok Henrik Røjbæk, som på tredje år koger og braiserer i Restaurant Lerbækgaard, går efter enkelhed og kvalitet fremfor at være fancy. Det er selvfølgelig i tråd med restaurantens koncept, der både skal appel-

lere til golfspillere og til gæster og selskaber, der kommer udefra.

Frokostmenuen skifter hver dag, men der er nogle ting, som man ikke ændrer på:

”Vi kan ikke drømme om at tage vores Club sandwich eller Lerbækgaard Burgeren ud. Vi er en golfklub, og det skal bare være dér,” siger restaurantchefen.

Dagens salat – i dag med rejer, radiser og asparges,

Det sprøde går igen på vores tallerken med fiskefilet, fiskefrikadeller og varmrøget laks. Fiskefilet og fiskefrikadeller er stegt i rigeligt smør – her bruger man ikke friture – og det dufter præcis som det skal af smørstegt fisk.



dildcreme og hjemmebragt brød – bliver blandet alt efter årstid og hvad kokkene lader sig inspirere af.

Den lokale restaurant

Lerbækgaard har været gode til at åbne dørene for dem, der ikke spiller golf. I dag har restauranten en fast kundekreds, som aldrig har slået til en golfbold, og Svend Christensen fortæller, at de fleste folk han møder, nu ved at restauranten ikke kun er for medlemmer.

På aftenkortet er der mange valgmuligheder blandt 4 forretter, 6 hovedretter, oste og desertyer – og aftenmenuen udskiftes hver 14. dag.

Restaurant Lerbækgaard danner rammen om runde fødselsdage, konfirmationer og bryllupper, og derudover afholder virksomheder fra nær og fjern konferencer og Compagny Days.

Restauranten kan betjene 125 gæster til buffet, mens der er plads til dække op til 90 gæster omkring runde borde.

På restaurantens hjemmeside www.lerbækgaard.dk

kan man se aftenmenuer samt menuer for selskaber og arrangementer.

Importerer selv vine

Vinkortet breder sig over mange sider. Ganske potent og udelukkende vine, som er hentet hjem fra nøje udvalgte vinhuse i Italien. Hovedparten af vinene kommer fra Norditalien, for eksempel Chardonnay fra Trentino S. Michele, Valpolicella fra Rive Scaligere og Brunello fra huset Quercocchio.

Blever man efter et besøg fristet til at smage den samme vin igen, så kan man at gå ind og bestille vinen – endda til engrospriser – via hjemmesiden med afhentning i restauranten.

Restaurant Lerbækgaard

Hørsholm Golfbane
Grønnegade 1, 2970
Hørsholm,

Tlf.: 45 76 15 00

www.lerbækgaard.dk