



LÆKKER SØNDAGSBRUNCH
285 KR PR. PERSON (ALT INKLUSIV)

LYBYSTRAND

FROKOST

FRA KL. 12-16

HÅNDPILLEDE REJER

Håndpillede rejer på surdejsbrød med æg, citron og mayonnaise

165 KR

SMØRREBRØD

Spørg tjeneren for dagens

1 STK. 65 KR – 2 STK. 120 KR – 3 STK. 165 KR

SILD

S.O.S - 3 slags lækre sild med æg, kapers, karrysalat, fedt og rugbrød

145 KR

FISKEFILET

Sprødstegt fiskefilet, remoulade, salat, syltede agurker og citron

155 KR

FISKEFRIKADELLER

Fiskefrikadeller med remoulade, løgkompot, salat, syltede agurker og citron

145 KR

PARISERBØF

Pariserbøf med rødbeder, kapers, løg, peberrod og æggeblomme. Serveret på smørstegt brød

179 KR

OSTEMAD

Rugbrød/franskbrød med gammel ost, fedt, sky og rom

95 KR

FROKOSTPLATTE

Frokostplatte min. 2 personer.
Variation af sild, lune og kolde retter

PR. PERSON 215 KR

HELE DAGEN

FRA KL. 12

HOVEDRETTER

BLÅMUSLINGER

Hvidvinsdampede blåmuslinger fra egen baghave med hvidløg og persille. Hertil friter

195 KR

RØRT TATAR

Rørt tatar med opskrift fra Lyon. Lavet af okse serveres med rødløg, æggeblomme, høvlet peberrod, friterede kapers og kartoffelchips.

Hertil friter og urtemayo

199 KR

CÆSARSALAT

Kylling, bacon, parmesan og croutoner / håndpillede rejer, asparges og croutoner

175 KR / 185 KR

QUINOA

Quinoa- og grønkål i lag med grillet aubergine toppet med cremet hummus og stegte tomater (Vegansk)

179 KR

JOMFRUHUMMERE

Gratinerede jomfruhummere, aioli og grillet citron

10 HELE - 349 KR

STJERNESKUD

Sprødstegte fiskefileter, håndpillede rejer og dressing på smørstegt brød

199 KR

BØFSANDWICH

Bøfsandwich med alt tilbehør, med eller uden brun sovs. Hertil friter

179 KR

OKSEBURGER

200g oksekød med ost, bacon, tomat, agurk, rødløg, salat og dressing. Hertil friter

179 KR

KYLLINGEBURGER

Southern Fried Chicken ca. 200g. med tomat, agurk, rødløg, salat og dressing. Hertil friter.

179 KR

DESSERT

TRIFLI

Sæsonens trifli med makroner og flødeskum

95 KR

PANDEKAGER

Hjemmelavede pandekager med is og chokoladesauce

95 KR

PÆRE BELLE HELENE

Råsyltede pærer, chokoladesauce og vaniljeis

95 KR

PETIT FOUR

Lidt sødt, hjemmelavet petit four (3 stk.)

40 KR

IRSK KAFFE

79 KR

BØRNERETTER

FISKEFILET

Hertil friter

95 KR

FISKEFRIKADELLER

Hertil friter

95 KR

KYLLING

Hertil friter

95 KR

AFTEN

FRA KL. 17

FORRETTER

BLÅMUSLINGER

Hvidvinsdampede blåmuslinger fra egen baghave med hvidløg og persille

120 KR

FISKESUPPE

Cremet fiskesuppe med dagens fangst, safran aioli, grøn olie og croutoner

120 KR

JOMFRUHUMMERE

Gratinerede jomfruhummere, aioli og grillet citron

4 HELE – 145 KR

TOAST SKAGEN

Toast Skagen Lybys egen rejesalat i kryddermayo lavet på håndpillede rejer

135 KR

RØRT TATAR

Rørt tatar med opskrift fra Lyon. Lavet af okse serveres med rødløg, æggeblomme, høvlet peberrod, friterede kapers og kartoffelchips

135 KR

HOVEDRETTER

WIENERSCHNITZEL

Wienerschnitzel af kalv med brasede kartofler, ansjossmør, peberrod, kapers og citron

259 KR

STEGT FLÆSK

Stegt flæsk med persillesovs.

Serveret med kartofler og hjemmelavede rødbeder

8 STK. 179 KR (AD LIBITUM 199 KR)

DAMPET TORSK

Dampet torsk med kartoffelpure, ærter, rødbeder, bacon, æg, peberrod og brunet smør

265 KR

FISKESUPPE

Cremet fiskesuppe med dagens fangst, safran aioli, grøn olie og croutoner

195 KR

HELSTEGT RØDSPÆTTE

Helstegt rødspætte med rejer, svampe, brunet smørsauce, kartofler og råsyltet tyttebær

315 KR

GRILLSPYD

Grillspyd med marineret okse ca. 225gr. Serveres med langtidsbagte løg, tomater, friter og bearnaise

275 KR

PEBERBØF

Peberbøf af modnet oksefilet, madagaskarsauce, langtidsbagte løg, tomater og friter

295 KR

PSSST... SE VORES UDVALG AF DRIKKEVARER PÅ BAGSIDEN

LYBYSTRAND

DRINKS & VINKORT

ØL		KOLDE DRIKKE		HVIDVIN	RØDVIN	ROSÉVIN
FAD	25 CL 50 CL	Hancock sodavand	35 KR	2021 Cuvée Réservee Prestige, Cave de Hunawihr, Alsace Charmerende og letdrikkelig vin til både mad og terrassen 65 KR GLAS / 295 KR FLASKE	2020 d A Syrah, Domaine Astruc, Languedoc - Roussillon, Frankrig Fyldig fransk Syrah med Middelhavets temperament 65 KR GLAS / 295 KR FLASKE	2022 SKGN Cuvée l'Escale Rose, Languedoc-Roussillon, Frankrig Så længe vi har sol og udsigt til vandet: Rosé og ikke andet! 70 KR GLAS / 320 KR FLASKE
Hancock Høker/Black	40 KR 60 KR	Sport-Cola	38 KR			
Hancock Special	45 KR 70 KR	Staarup Saft	49 KR	2022 La Galope, Sauvignon, Cotes de Gascogne, Gascogne, Frankrig Et hestepark af hyldeblomst og sommerens stikkelsbær 75 KR GLAS / 335 KR FLASKE	2020 Sicoris Tempranillo Old Wines, Castell del Remei, Cusine, Spanien Moderne Tempranillo fra Tomas Cusine. Kraft, elegance og saftighed på gamle vinstokke 75 KR GLAS / 335 KR FLASKE	2021 Saint M, Chateau Maur, Cru Classe, Cotes de Provence Klassisk Provence-Rosé fra en af de få Cru Classé slotte. Som at være der selv... 500 KR
FLASKE	50 CL	Kande vand	25 KR			
FUR øl	75 KR	Pellegrino	39 KR 49 KR	2022 Chardonnay La Forge Estate, Languedoc - Roussillon, Frankrig Chardonnay med fylde, fedme og franske fornemmelser 80 KR GLAS / 360 KR FLASKE	2021 Primitivo Salento, a6mani, Apulien, Italien Hvis du kan lide Zinfandel kan du nok også lide det italienske ophav, Primitivo 75 KR GLAS / 335 KR FLASKE	CHAMPAGNE
FUR Frokost øl	65 KR					
FUR Alkoholfri	65 KR			2023 Langhe Arneis, Vino Arte Bellazza, Piemonte En tør, velafbalanceret og forførende Italiener. 85 KR GLAS / 380 KR FLASKE	2021 Ch. de Ruth Grande Selection, Cotes du Rhone, Rhone, Frankrig Sødmefyldt og saftig Rhonevin 375 KR FLASKE	NV Brut Grande Reserve, Andre Clouet, Champagne, Frankrig Champagne går til enhver anledning og alt andet 650 KR
VARME DRIKKE		SNAPS				
Filterkaffe	28 KR		3 CL 5 CL	2022 Riesling Trocken, Freiherr Von Göler, Baden, Baden, Tyskland Riesling med charmerende, underspillet sødme forklædt i tysk præcision, Jawohl! 90 KR GLAS / 395 KR FLASKE	2020 Pinot Noir Freiherr Von Göler, Baden, Tyskland Huset kan dateres tilbage til 1251 men vinen er moderne Pinot Noir 90 KR GLAS / 410 KR FLASKE	DESSERTVIN
The	40 KR	Brøndum	35 KR 55 KR			
Irsk kaffe	79 KR	Aalborg Akvavit	35 KR 55 KR	2022 Sancerre, Guy Saget, Loire, Frankrig Klassiske Sancerre til den øvede gane og den glade amatør 500 KR	2022 Chateaufort du Pape, Blason du Prince Den klassiske vin fra pavens nye slot og her på Grenache, Syrah og Mourvedre 550 KR	2022 Coteaux du Layon, Domaine Chupin, Loire, Frankrig Som danske jordbær på flaske. Til alle sommerens desserter 65 KR GLAS / 450 KR FLASKE
Americano	40 KR	Lysholm Linie Akvavit	35 KR 55 KR			
Espresso	40 KR	O. P. Anderson	35 KR 55 KR	2021 Chablis, Billaud-Simon, Bourgogne, Frankrig Til fine dage og fornemmelser 625 KR	2021 PSI, Ribera del Duero Tempranillo i Sissecks sikre hænder. Pingus ligefremme lillebror... 795 KR	Madeira 3 years sweet, Pereira d'Oliveira, Madeira, Portugal Ikke kun til blomster og mormor... 65 KR GLAS / 450 KR FLASKE
Dobbelt espresso	50 KR	D Argentum Dild Aquavit	35 KR 55 KR			
Capuccino	40 KR	Birkir Snaps, Foss Distillery	35 KR 55 KR	2017 Puligny Montrachet Villages Vieilles Vignes, Girardin, Bourgogne, Frankrig Til ingen over, ingen ved siden af. Puligny er Chardonnay's platinmeter 1350 KR	2017 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, Beaumont, Bourgogne, Frankrig "Jeg husker ikke stedet, ej heller kvinden, men vinen var en Chambertin" Hillaire Belloc 1250 KR	Fonseca 10 Years Tawny Port, Douro Valley, Portugal Stilsikker Tawny på blend af fade, lagret i minimum 10 år 85 KR GLAS / 600 KR FLASKE
Latte	40 KR	Malt snaps fra Fur Bryghus	35 KR 55 KR			
		Bonde snaps Staarup Håndbryg	35 KR 55 KR	MOUSSERENDE VIN	2014 La Fuga Brunello di Montalcino, Toscana, Italien Folinaris Single estate "La Fuga" fra det adelige Toscana 1400 KR	
		Brygger snaps Staarup Håndbryg	35 KR 55 KR			
DRINKS		SPIRITUS				
	STD LUX		5 CL			
Moscow Mule	80 KR 99 KR	Ch. de Beaulon XO Premier,	85 KR			
Vodka, Ginger beer, lime		Single Estate, Cognac				
Espresso Martini	80 KR 99 KR	1999 Armagnac, Nismes Delclous	75 KR			
Kahlua, espresso		Dalwhinnie Malt 15 års	90 KR			
Dark & Stormy	80 KR 99 KR	Rom El Dorado 15 års	90 KR			
Ginger beer, lime		Eligo dell Ornellaia, Grappa Riserva	65 KR			
Razzle Dazzle	80 KR 99 KR	La Vieille Prune Barrique,	85 KR			
Hindbær, tonic		La fine eau de Vie, Etter				
Hendrick's GT	80 KR 99 KR					
Tonic, agurk, pebber						
Kir royal	80 KR					
Citron, sukker, brombær						
Aperol spritz	80 KR					
Aperol, danskvand, bobler						
Hugo	80 KR					
Hyldeblomst, citron, mynte, bobler						
Mimosa	80 KR					
Appelsinjuice, bobler						