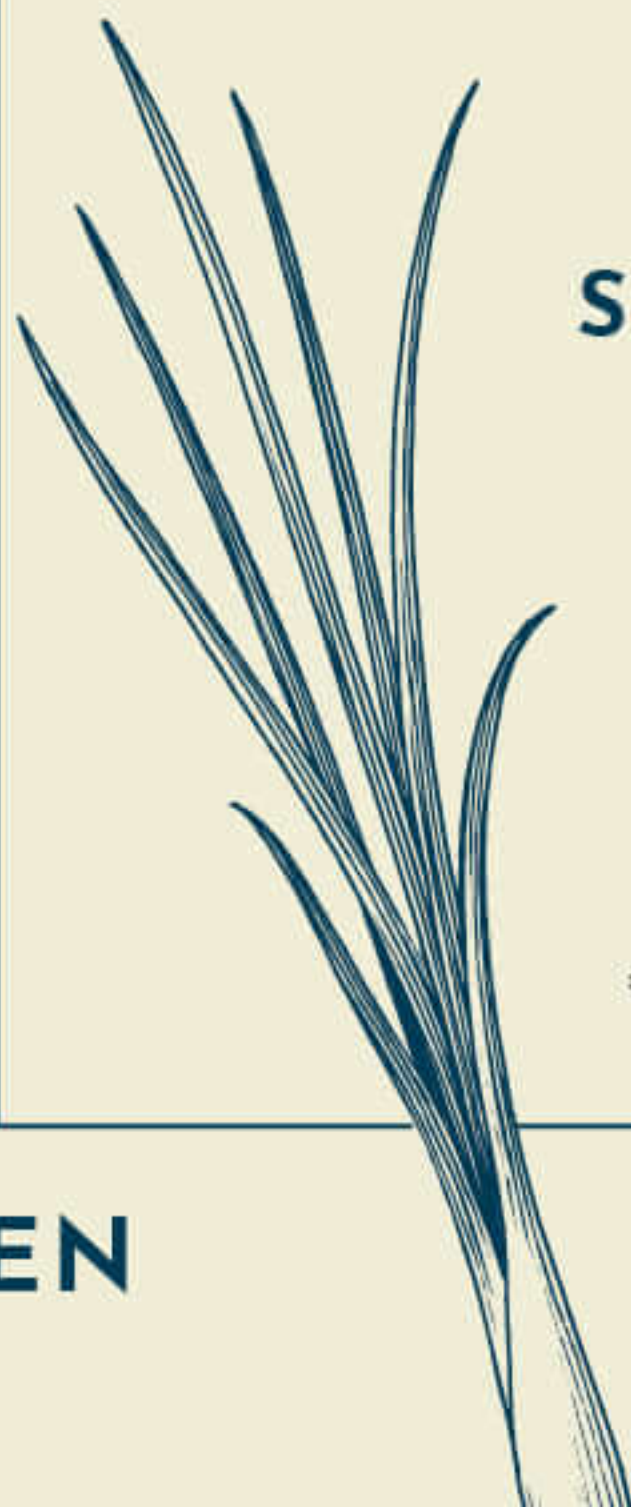




# LYBYSTRAND

| FROKOST<br>FRA KL. 12-16                                                                                                | HELE DAGEN<br>FRA KL. 12                                                                                                                     |                                                                                                                                | AFTEN<br>FRA KL. 17                                                                                                                          |                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                         | HOVEDRETTER                                                                                                                                  |                                                                                                                                | FORRETTER                                                                                                                                    | HOVEDRETTER                                                                                                                              |
| <b>HÅNDPILLEDE REJER</b><br>Håndpillede rejer på surdejsbrød med æg, citron og mayonnaise<br>165 KR                     | <b>MOULES FRITES</b><br>Hvidvinsdampede blåmuslinger fra egen baghave med hvidløg, persille og aioli<br>195 KR                               | <b>JOMFRUHUMMERE</b><br>Gratinerede jomfruhummere, aioli, grillet citron og foccacia<br>8 HELE - 349 KR                        | <b>BLÅMUSLINGER</b><br>Hvidvinsdampede blåmuslinger fra egen baghave med hvidløg og persille<br>120 KR                                       | <b>WIENERSCHNITZEL</b><br>Wiener schnitzel af kalv med brasede kartofler, ansjossmør, peberrod, kapers og citron<br>259 KR               |
| <b>SMØRREBRØD</b><br>Spørg tjeneren for dagens<br>1 STK. 75 KR – 2 STK. 130 KR – 3 STK. 175 KR                          | <b>RØRT TATAR</b><br>Lavet af okse, vendt i en krydret tatarsauce serveret med estragon, rødløg og høvlet peberrod. Hertil fritter<br>199 KR | <b>STJERNESKUD</b><br>Sprødstegte fiskefileter, håndpillede rejer og dressing på smørstegt brød<br>199 KR                      | <b>FISKESUPPE</b><br>Cremet fiskesuppe med dagens fangst, aioli, grøn olie og croutoner<br>120 KR                                            | <b>STEGT FLÆSK</b><br>Stegt flæsk med persillesovs. Serveret med kartofler og hjemmelavede rødbeder<br>6 STK. 185 KR (AD LIBITUM 205 KR) |
| <b>SILD</b><br>S.O.S - 3 slags lækre sild med æg, kapers, karrysalat, fedt og rugbrød<br>155 KR                         | <b>CÆSARSALAT</b><br>Kylling, bacon, tør ost og croutoner / håndpillede rejer, asparges og croutoner<br>175 KR / 185 KR                      | <b>BØFSANDWICH</b><br>Bøfsandwich med alt tilbehør, med eller uden brun sovs. Hertil fritter<br>179 KR                         | <b>JOMFRUHUMMERE</b><br>Gratinerede jomfruhummere, aioli, grillet citron og foccacia<br>3 HELE – 145 KR                                      | <b>KARBONADER VS KREBINETTER</b><br>Serveret med smørvendte kartofler, asier og stuvet grønt.<br>190 KR                                  |
| <b>FISKEFILET</b><br>Sprødstegt fiskefilet, remoulade, salat, syltede agurker og citron<br>159 KR                       | <b>QUINOA</b><br>Quinoa- og grønkål i lag med grillet aubergine toppet med cremet hummus og stegte tomater (Vegansk)<br>179 KR               | <b>OKSEBURGER</b><br>Grillet oksekød med ost, bacon, tomat, rødløg, salat, Boston relish og dressing. Hertil fritter<br>179 KR | <b>TOAST SKAGEN</b><br>Lybys egen rejesalat i kryddermayo lavet på håndpillede rejer<br>135 KR                                               | <b>DAMPET TORSK</b><br>Dampet torsk med kartoffelpure, ærter, rødbeder, bacon, æg, peberrod og brunet smør<br>269 KR                     |
| <b>FISKEFRIKADELLER</b><br>Fiskefrikadeller med remoulade, løgkompot, salat, syltede agurker og citron<br>149 KR        |                                                                                                                                              | <b>KYLLINGEBURGER</b><br>Southern Fried Chicken med tomat, rødløg, salat, Boston relish og dressing. Hertil fritter.<br>179 KR | <b>RØRT TATAR</b><br>Lavet af okse, vendt i en krydret tatarsauce serveret med estragon, rødløg, høvlet peberrod og kartoffelchips<br>135 KR | <b>FISKESUPPE</b><br>Cremet fiskesuppe med dagens fangst, aioli, grøn olie og croutoner<br>199 KR                                        |
| <b>PARISERBØF</b><br>Pariserbøf med rødbeder, kapers, løg, peberrod og æggeblomme. Serveret på smørstegt brød<br>179 KR |                                                                                                                                              |                                                                                                                                |                                                                                                                                              | <b>HELSTEGT RØDSPÆTTE</b><br>Helstegt rødspætte med rejer, svampe, brunet smørsauce, kartofler og råsyltet tyttebær<br>315 KR            |
| <b>OSTEMAD</b><br>Rugbrød/franskrød med gammel ost, fedt, sky og rom<br>95 KR                                           |                                                                                                                                              |                                                                                                                                |                                                                                                                                              | <b>GRILLSPYD</b><br>Grillspyd med marineret okse ca. 225gr. Serveres med langtidsbagte løg, tomater, fritter og bearnaise<br>285 KR      |
| <b>FROKOSTPLATTE</b><br>Frokostplatte min. 2 personer. Variation af sild, lune og kolde retter<br>PR. PERSON 225 KR     |                                                                                                                                              |                                                                                                                                |                                                                                                                                              | <b>PEBERBØF</b><br>Peberbøf af modnet oksefilet ca. 225gr., madagaskarsauce, langtidsbagte løg, tomater og fritter<br>315 KR             |
|                                                                                                                         | DESSERTER                                                                                                                                    |                                                                                                                                | BØRNERETTER*                                                                                                                                 |                                                                                                                                          |
|                                                                                                                         | <b>TRIFLI</b><br>Sæsonens trifli med makroner og vaniljeskum<br>95 KR                                                                        | <b>SAY CHEESE... OSTEBRÆT</b><br>3 favoritter med kompot og kiks<br>105 KR                                                     | <b>SPRØDSTEGT FISKEFILET MED REMOLADE OG CITRON</b><br>Hertil fritter<br>95 KR                                                               |                                                                                                                                          |
|                                                                                                                         | <b>PANDEKAGER</b><br>Hjemmelavede pandekager med is og chokoladesauce<br>95 KR                                                               | <b>CITRONFROMAGE</b><br>Havtorn og vaniljeskum<br>95 KR                                                                        | <b>FISKEFRIKADELLER MED REMOLADE OG CITRON</b><br>Hertil fritter<br>95 KR                                                                    |                                                                                                                                          |
|                                                                                                                         | <b>PETIT FOUR</b><br>Lidt sødt, hjemmelavet petit four (3 stk.)<br>55 KR                                                                     | <b>BANANASPLIT</b><br>3 farver, vaniljeskum og chokolade<br>95 KR                                                              | <b>SPRØD PANKOPANERET KYLLING</b><br>Hertil fritter<br>95 KR                                                                                 |                                                                                                                                          |
|                                                                                                                         | <b>IRSK KAFFE</b><br>79 KR                                                                                                                   |                                                                                                                                |                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |
|                                                                                                                         |                                                                                                                                              |                                                                                                                                | *SERVERES HELE DAGEN                                                                                                                         |                                                                                                                                          |

SE UDVALG AF DRIKKEVARER PÅ BAGSIDEN





# LYBYSTRAND

| DRINKS & VINKORT                                                                                                                                                                                                               |  |  |                                                                                                                                               |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ØL                                                                                                                                                                                                                             |  |  | KOLDE DRIKKE                                                                                                                                  |                       |                                                              | HVIDVIN                                                                                                                                                  |                                  |                                                                                                                                                                   | RØDVIN                                                                                                                                                               |  | KÆLDER                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>FAD</b><br>Hancock Høker/Black                                                                                                                                                                                              |  |  | <b>25 CL</b><br>40 KR                                                                                                                         | <b>50 CL</b><br>65 KR | Hancock sodavand<br>Sport-Cola<br>Staarup Saft<br>Kande vand |                                                                                                                                                          | 35 KR<br>38 KR<br>49 KR<br>25 KR | <b>Riesling Gaumen Spiel, Trocken, Pfalz</b><br>Riesling med charmerende, underspillet sødme<br>forklædt i tysk præcision, Jawohl!!<br>65 KR GLAS / 295 KR FLASKE |                                                                                                                                                                      |  | <b>d A Syrah, Domaine Astruc, Languedoc - Roussillon, Frankrig</b><br>Fyldig fransk Syrah med<br>Middelhavets temperament<br>65 KR GLAS / 295 KR FLASKE |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>FLASKE</b><br>FUR øl<br>FUR Frokost øl<br>FUR Alkoholfri                                                                                                                                                                    |  |  | <b>50 CL</b><br>75 KR<br>75 KR<br>75 KR                                                                                                       |                       | Pellegrino                                                   |                                                                                                                                                          | <b>50 CL</b><br>39 KR            | <b>75 CL</b><br>49 KR                                                                                                                                             | <b>La Galope, Sauvignon, Cotes de Gascogne, Gascogne, Frankrig</b><br>Et hestespark af hyldeblomst og sommerens stikkelsbær<br>75 KR GLAS / 335 KR FLASKE            |  |                                                                                                                                                         | <b>2017 Puligny Montrachet Villages Vieilles Vignes, Girardin, Bourgogne, Frankrig</b><br>Til ingen over, ingen ved siden af.<br>Puligny er Chardonnay's platinmeter<br>1350 KR                                                                   |  |
| <b>VARME DRIKKE</b>                                                                                                                                                                                                            |  |  | <b>SNAPS</b>                                                                                                                                  |                       |                                                              | <b>Chardonnay La Forge Estate, Languedoc - Roussillon, Frankrig</b><br>Chardonnay med fylde, fedme og franske fornemmelser<br>80 KR GLAS / 360 KR FLASKE |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Primitivo Salento, a6mani, Apulien, Italien</b><br>Hvis du kan lide Zinfandel kan du nok også lide det italienske ophav, Primitivo<br>75 KR GLAS / 335 KR FLASKE  |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Filterkaffe<br>The<br>Irsk kaffe<br>Americano<br>Espresso<br>Dobbelt espresso<br>Capucciono<br>Latte                                                                                                                           |  |  | 32 KR<br>45 KR<br>79 KR<br>40 KR<br>40 KR<br>50 KR<br>40 KR<br>40 KR                                                                          |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                         | 3 CL<br>5 CL<br>Brøndum<br>Aalborg Akvavit<br>Lysholm Linie Akvavit<br>O. P. Anderson<br>D Argentum Dild Aquavit<br>Birkir Snaps, Foss Distillery<br>Malt snaps fra Fur Bryghus<br>Bonde snaps Staarup Håndbryg<br>Brygger snaps Staarup Håndbryg |  |
| <b>DRINKS</b>                                                                                                                                                                                                                  |  |  | <b>SPIRITUS</b>                                                                                                                               |                       |                                                              | <b>Langhe Arneis, Vino Arte Bellazza, Piemonte</b><br>En tør, velafbalanceret og forførende Italiener.<br>85 KR GLAS / 380 KR FLASKE                     |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Grüner Veltliner, Weingut Ecker, Wagram</b><br>Druer fra Hundsberg, Halterberg og Schloßberg og nydes også uden at vide hvor det er<br>90 KR GLAS / 395 KR FLASKE |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| Espresso Martini<br>Kahlua, espresso<br>Hendrick's GT<br>Tonic, agurk, pebber<br>Aperol spritz<br>Aperol, danskvand, bobler<br>Hugo Spritz<br>Hyldeblomst, citron, mynte, bobler<br>Limoncello Spritz<br>Appelsinjuice, bobler |  |  | 85 KR<br>85 KR<br>85 KR<br>85 KR<br>85 KR                                                                                                     |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                      |  |                                                                                                                                                         | Ch. de Beaulon XO Premier, Single Estate, Cognac<br>1999 Armagnac, Nismes Delclous<br>Dalwhinnie Malt 15 års<br>Rom El Dorado 15 års<br>Eligo dell Ornellaia, Grappa Riserva<br>La Vieille Prune Barrique, La fine eau de Vie, Etter              |  |
| <b>Signature cocktails</b><br>"PÆRE"<br>Xante, Lime, vanilje<br>"BLÅBÆR"<br>Galliano, Vodka, blåbær, vanilje-skum<br>"JORDBÆR"<br>Aperol, Gin, Citron, Jordbær                                                                 |  |  | <b>MOUSSERENDE VIN</b>                                                                                                                        |                       |                                                              | <b>Chablis, Billaud-Simon, Bourgogne, Frankrig</b><br>Til fine dage og fornemmelser<br>625 KR                                                            |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Pinot Noir Freiherr Von Göler, Baden, Tyskland</b><br>Huset kan dateres tilbage til 1251 men vinen er moderne Pinot Noir<br>90 KR GLAS / 410 KR FLASKE            |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  | <b>Cremant de Limoux Brut, Organic, Paul Mas, Languedoc - Roussillon, FR</b><br>Sprøde, sydfranske sommerbobler<br>75 KR GLAS / 350 KR FLASKE |                       |                                                              | <b>CHAMPAGNE</b>                                                                                                                                         |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Chateauneuf du Pape, Blason du Prince</b><br>Den klassiske vin fra pavens nye slot og her på Grenache, Syrah og Mourvedre<br>550 KR                               |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  | <b>Asti San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte</b><br>Sødmefylدت og let drikkelig mousserende vin til hverdag og fest<br>350 KR FLASKE            |                       |                                                              | <b>NV Brut Grande Reserve, Andre Clouet, Champagne, Frankrig</b><br>Champagne går til enhver anledning og alt andet<br>650 KR                            |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>ROSÉVIN</b>                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                               |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>SKGN Cuvée l'Escale Rose, Languedoc-Roussillon, Frankrig</b><br>Så længe vi har sol og udsigt til vandet: Rosé og ikke andet!<br>70 KR GLAS / 320 KR FLASKE       |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                               |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Saint M, Chateau Maur, Cru Classe, Cotes de Provence</b><br>Klassisk Provence-Rosé fra en af de få Cru Classé slotte. Som at være der selv...<br>500 KR           |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                               |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>DESSERTVIN</b>                                                                                                                                                    |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                               |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Coteaux du Layon, Domaine Chupin, Loire, Frankrig</b><br>Som danske jordbær på flaske.<br>Til alle sommerens desserter<br>65 KR GLAS / 450 KR FLASKE              |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                               |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Madeira 3 years sweet, Pereira d'Oliveira, Madeira, Portugal</b><br>Ikke kun til blommer og mormor...<br>65 KR GLAS / 450 KR FLASKE                               |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                               |                       |                                                              |                                                                                                                                                          |                                  |                                                                                                                                                                   | <b>Fonseca 10 Years Tawny Port, Douro Valley, Portugal</b><br>Stilsikker Tawny på blend af fade, lagret i minimum 10 år<br>85 KR GLAS / 600 KR FLASKE                |  |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |  |