

Ugens sødt Chokoladecreme (L) med banan og chokoladecrumble (G - L)

MANDAG **Asiatisk inspireret menu**

Varm ret Svinebryst (S) på ben med hoisinsauce, chili, kørvel og nudelsalat (G)
Vi tilbereder 1 stk. svinebryst pr. person

Vegetar Tofu med hoisinsauce, chili, kørvel og nudelsalat (G)

Pålæg Bagt lange med taiyaki (G) og friteret tang (G)
Fennikelsalami (S) med romanescodressing (G) og rucola
Grøntsagstærte (G - L) med grønkål

Salater Salat med forskellige bønner i Madagaskarpeber-marinade med spæde salater
Rissalat med koriander



TIRSDAG **Vegetarisk varm ret**

Varm ret Falafel med urtecreme (L) og pitabrød (G)
Vi tilbereder 2 falafler pr. person

Pålæg Lammeterrin (G) med chilicreme (L) og stegte gulerødder
Kartoffel med tomatpesto og ristede kerner
Skinke (S) med italiensk salat (L)

Salater Røde salater med balsamicodressing og ristede kerner
Fennikelsalat med druer og citronmarinade



ONSDAG

Varm ret Kalv i pestosauce med pasta (G), solsikkekerner og forårsløg

Vegetar Pasta (G) med pestosauce, solsikkekerner og forårsløg

Pålæg Limabønnecreme med bagt hvidløg og urter
Andebryst med røget mayonnaise og tranebær
Skaldyrssalat (L) med krabbe og kål

Salater Kålsalat med bulls blood salat, krydderolie og solsikkekerner
Salat med crudité af beder og med hyldeblomstvinaigrette



TORS DAG **Spansk inspireret menu**

Varm ret Paella med kylling, rejer og piment

Vegetar Vegetarpaella med tempeh, peberfrugt og løg

Pålæg Oksebryst med peberrodscreme (L) og urter
Svineterrin (S) med syltet piment og pimentdressing
Røget gulerodspuré (L) med syltet gulerod og rugkrummer (G)

Salater Grønne salater med quinoa og citrusdressing
Tomatsalat med røget paprikadressing og merian



FREDAG

Varm ret Medister (S - G) med marineret spidskål, ærter og urter
Vi tilbereder 1 stk. pr. person

Vegetar Ragout af røde linser og belugalinser og med forårsløg og persille

Pålæg Hvid fisketerrin med purløgsmayonnaise, purløg og hasselnødder (N)
Oksespegepølse med pesto, karse og rødløg
Bagt aubergine med artiskoktapenade, friterede kapers og dild

Salater Salat Nicoise med æg, tun, oliven og bønner
Salat verde med spæde salater og med tynd vinaigrette



(S)Svin **(G)**Gluten **(L)**Laktose **(N)**Nødder - for yderligere info om allergener ring gerne på 20805200

Vores kød er fra frilandsdyr - vores leverandører er bl.a. Grambogård, Gråsten, Stenalt Gods og Naturmælk

Der tages forbehold for ændringer i menuen