

Tak for i år!

Året står på hæld, og vi slutter af med en all time favorit fredag.

Vi ser frem til igen at få jer til frokost i det nye år, og ønsker jer alle en god jul og et godt nytår.

De bedste julehilsner,
Team Aamanns

Ugens sødt Honningkage med rom (L - G)

MANDAG

Varm ret Glaseret kogt skinke (S) med stuvet spinat (L), kartofler og sennep

Vegetar Spinattimbale (L - Æ) med syltede sennepskorn og kartofler

Pålæg Hønsesalat (L - Æ) med selleri, sprødt skind og urter

Rødbedehummus med belugalinser og koriander

Pastrami af okse med sennepscreme og mizunasalat

Salater Rød quinoa med kål, tørret frugt og timianolie

Grønne salater med courgette, citron og feta (L)

TIRSDAG

Varm vegetarisk ret

Varm ret Dahl med kikærter, linser, koriander og ris

Pålæg Svinebryst (S) med marineret kål og boghvede (G)

Mungbønnepuré med stegt broccoli, urter og rugkrummer (G)

Makrel i tomat med mayonnaise (Æ) og karse

Salater Bulgur (G) med spinat, ristede svampe og urter

Kålsalat med pomelo og ristede kerner

ONSDAG

Varm ret Oksetværræb med bagt kartoffel og krydderurtesmør (L)

Vegetar Bagt kartoffel med purløg, bagte løg, linser og krydderurtesmør (L)

Pålæg Skinkesalat (S - Æ) med cornichoner og purløg

Bagt peberfrugt med citron, bagt hvidløg og boghvedekerner (G)

Roastbeef med svampemayonnaise (Æ), stegte svampe og urter

Salater Linsesalat med rucola, chili og bagte tomater

Hjertesalat med ærteskud, pære og mormordressing (L)

TORSDAG

Varm ret Skinkeyderlår (S) i paprikasauce (L) med peberfrugt, svampe, bagte løg og soyabønner

Vegetar Bønneragout med chili, peberfrugt og bagte løg

Pålæg Fiskesalat (L - Æ) med kål, dild og rugkrummer (G)

Linsekebab med chili, koriander og sprød kål

Oksefrikadeller (G - L - Æ) med løgsoubise (L) og timian

Salater Bagte rødbeder med crudité af bolsjebeder og med havtorn og hasselnød (N)

Frillice med dildmarineret glaskål og sprød boghvede (G)

FREDAG

Varm ret Hakkebøf med løgsauce (L), kartofler og syltede agurker
Vi tilbereder 1 hakkebøf per person

Vegetar Selleritimbale (G) med løgsauce (L), kartofler og syltede agurker
Vi tilbereder 1 selleribøf per person

Pålæg Fiskefrikadeller (L - G - Æ) med remoulade (Æ) og citron

Agurk i dildolie med dildmayonnaise (Æ), frisk dild og rugkrummer (G)

Charcuteri (S) med artiskoktapenade og spæde salater

Salater Salat med vilde ris, citrusfrugter, sprød gulerod, pistacie (N) og kørvel

Dagens salat