

MANDAG DEN 24/2-2020



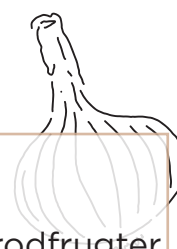
### VARM RET

Kylling med confiterede hjerter, pintobønner, bagte løg og tomater



### VEGETAR

Grøntsagsterrin (G - Æ) af rodfrugter med urtedressing af soyamælk og med urtesalat

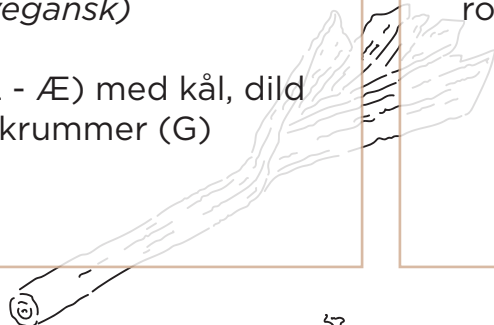


### PÅLÆG

Vitello tonnato (L) med friterede kapers og rucolasalat

Linsekebab med sesammarineret kål (vegansk)

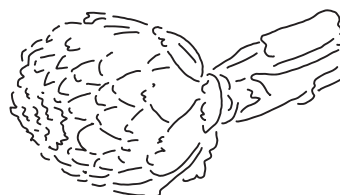
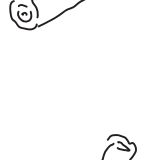
Fiskesalat (L - Æ) med kål, dild og rugkrummer (G)



### SALATER

Babyspinat med spidskål, ærter og ristede solsikkekerner (vegansk)

Salat med perlecouscous (G), romanesco, persille og syltede abrikoser (vegansk)



(S)Svin (G)Gluten (L)Laktose (N)Nødder (Æ)Æg

Der tages forbehold for ændringer i menuen

TIRSDAG DEN 25/2-2020



### VARM RET

Ossobuco i tomatsauce med polenta (L) og gremolata



### VEGETAR


Fennikel i tomatsauce med polenta (L) og gremolata



### PÅLÆG

Hønsesalat (L - Æ) med hjertesalat, boghvede (G), sprødt skind og karse

Svampesalat (L - Æ) med stegte og syltede svampe, persille og boghvedekerner (G)



Roastbeef med remoulade (Æ) og ristede løg (G)



### SALATER

Frillice med syltet peberfrugt, parmesan (L) og friterede kapers

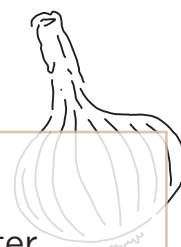
Salat med vilde ris, solbær, pistacie (N) og gulerod (vegansk)



(S)Svin (G)Gluten (L)Laktose (N)Nødder (Æ)Æg

Der tages forbehold for ændringer i menuen

### VARM VEGETARRET – ONSDAG DEN 26/2-2020



#### VARM RET

Perlebyggotto (G - L) med stegte svampe, syltet selleri og urter



#### PÅLÆG

Tatar med sennep og med estragonmayonnaise (Æ), estragon og boghvede (G)

Rullepølse (S) med sky, løg og urter

Limabønnecreme med glaskål og urter (vegansk)

#### SALATER

Grønne salater med ærteskud, pære og citronvinaigrette (vegansk)

Salat med kikærter, kål, nigellafrø, grøn chili og yoghurt (L) med lime



#### Vidste du...

... at de små Nigellafrø, vi anvender i dagens ene salat, er Asiens svar på birkes?  
De bruges bl.a. som drys på brød i Mellemøsten og på indiske naanbrød.  
Derudover har både nigellafrø og chili en immunstærkende effekt, så du kan med fordel spise lidt ekstra af salaten her i vinterkulden.

(S)Svin (G)Gluten (L)Laktose (N)Nødder (Æ)Æg

Der tages forbehold for ændringer i menuen

TORSDAG DEN 27/2-2020



### VARM RET

Tarteletter (G - L) med kylling, selleri, brunet smør (L) og urter

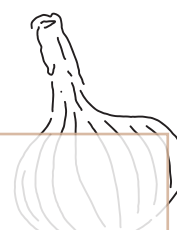
*Vi tilbereder 2 tarteletter per person*



### VEGETAR

Tarteletter (G - L) med selleri, hvide bønner, brunet smør (L) og urter

*Vi tilbereder 2 tarteletter per person*



### PÅLÆG

Oksebryst med sennepscreme (Æ), syltede løg, rugkrummer (G) og urter

Gulerodsterrin (L - G - Æ) med crudité og urter

Sildesalat med rødbeder, rugkrummer (G) og urter

### SALATER

Hjertesalat med ristet blomkål og estragon (vegansk)

Salat med bulgur (G), bønner, koriander og sesam (vegansk)

### UGENS SØDT

Gammeldags fastelavnsboller (L - G - Æ) med æblekompot og glasur

(S)Svin (G)Gluten (L)Laktose (N)Nødder (Æ)Æg

Der tages forbehold for ændringer i menuen

FREDAG DEN 28/2-2020



### VARM RET

Byg selv burger (G - L) med oksekød, salat, tomatrelish, syltede agurker og rødløg

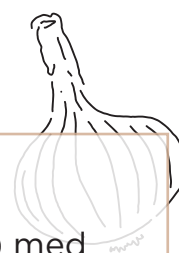
*Vi tilbereder 1 burger per person*



### VEGETAR

Byg selv burger (G - L) med rødbedebof, tomatrelish, syltede agurker og rødløg

*Vi tilbereder 1 burger per person*



### PÅLÆG

Paté (S - G - L - Æ) med syltet peberfrugt og spæd salat

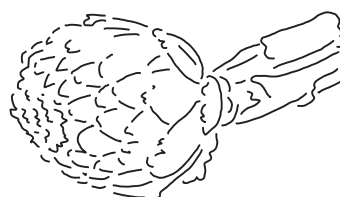
Charcuteri af okse og svin (S) med oliventapenade (G) og bitre salater

Grillet aubergine med aubergine creme, tahin, solsikkekerner og urter  
(vegansk)

### SALATER

Kålsalat med ristede rodfrugter, appelsin og saltmandler (N)  
(vegansk)

Dagens salat



(S)Svin (G)Gluten (L)Laktose (N)Nødder (Æ)Æg

Der tages forbehold for ændringer i menuen