

### ASIATISK INSPIRERET MENU - MANDAG DEN 10/8-2020



#### VARM RET

Kylling i sursød sauce med piment, gulerødder, forårsløg, bønnespirer og ris



#### VEGETAR

Quorn i sursød sauce med piment, gulerødder, forårsløg, bønnespirer og ris (vegansk)



#### PÅLÆG

Rødbedetatar med persilleolie, gedeost (L) og urter

Bagt knoldselleri med brunet smør (L), ristede hasselnødder (N) og urter

Kalkun med chilistegte majs og svampe



#### SALATER

Kikærtesalat med chili, saltet og syrligt kål og med koriander (vegansk)

Frissésalat med urteolie, quinoa, forårsløg og grillet brød (G) (vegansk)

### GRÆSK INSPIRERET MENU - TIRSDAG DEN 11/8-2020



#### VARM RET

Græske frikadeller lam og okse  
(L - G - Æ) med feta (L),  
rosmarinkartofler og tzatziki (L)

*Vi tilbereder 2 frikadeller per person*



#### VEGETAR

Bagte auberginer i tomatsauce med  
rosmarinkartofler og tzatziki (L)



#### PÅLÆG

Agurk i dildolie med friskost (L),  
syltede salatløg, rugkrummer (G)  
og urter

Tuncreme (L - Æ) med oliven,  
syltede squash og urter

Limabønnecreme med timian,  
syltede rødløg og paprika (vegansk)



#### SALATER

Græsk salat med feta (L), agurk,  
tomat og oregano

Spinatsalat med bønner, kapers  
vinaigrette, estragon og syltede  
rødløg (vegansk)

ONSDAG DEN 12/8-2020



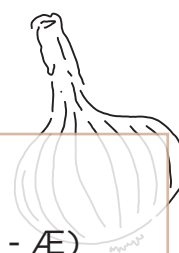
### VARM RET

Hvid fisk i pernodsauce (L)  
med limabønner, kapers  
og fennikelcrudité



### VEGETAR

Grøntsagsterrin (L - G - Æ)  
med limabønner, kapers  
og fennikelcrudité



### PÅLÆG

Æggesalat (L) med mango,  
forårsløg, boghvedekerner (G)  
og urter

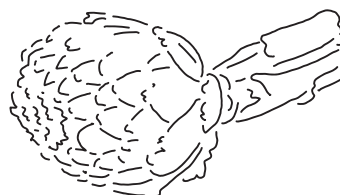
Kartoffel med syltede stikkelsbær,  
løvstikkemayonnaise (Æ),  
chips og urter

Rosa stegt oksekød med svampe-  
mayonnaise (Æ), syltede svampe,  
boghvedekerner (G) og urter

### SALATER

Salat med løvstikkemarinerede kar-  
tofler, ærter og kerner (G) (vegansk)

Grønne salater med agurk, ost (L),  
karse og karseolie



TORSDAG DEN 13/8-2020



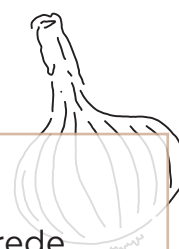
### VARM RET

Kalkun i rosmarinsauce (L)  
med mungbønner, bagte og syltede  
løg og med kål



### VEGETAR

Risterrin med marinerede  
mungbønner, bagte og syltede løg,  
kål og urtedressing (L)



### PÅLÆG

Kartoffelpandekager (Æ)  
med rygeostsalat (L),  
glaskålscrudité og urter

Bresaola med parmesan (L),  
olivenolie og rucola

Persillerodspuré (L) med persilleolie,  
chips og urter

### SALATER

Broccolisalat med stegt broccoli,  
creme fraiche (L), tranebær  
og bacon

Spæde salater med variation  
af rodfrugter (vegansk)

### UGENS SØDT

Chokoladefudge med  
hasselnødder (N)

FREDAG DEN 14/8-2020



### VARM RET

Pitabrød (G) med pulled chicken, urtemarineret iceberg, tomatrelish og hvidløgscreme (L)

*Vi tilbereder 1 pitabrød per person*



### VEGETAR

Pitabrød (G) med marineret tempeh, urtemarineret iceberg, tomatrelish og hvidløgscreme (L)

*Vi tilbereder 1 pitabrød per person*

### PÅLÆG

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

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

Jordskokpuré (L) med jordskok chips, syltede rødløg og urter

### SALATER

Salat med chilistegte majs og saltede solsikkekerer (vegansk)

Dagens salat

