

MANDAG DEN 2/11-2020



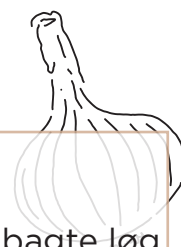
VARM RET

Ragout med kalkun, røgede gulerødder og variation af bønner



VEGETAR

Ragout med linser, bønner, bagte løg og røgede gulerødder (vegansk)



PÅLÆG

Rosastegt oksekød med estragon, estragonmayonnaise (Æ), syltede svampe og boghvedekerner (G)

Broccolitar med oregano og sprøde pastinakker (vegansk)

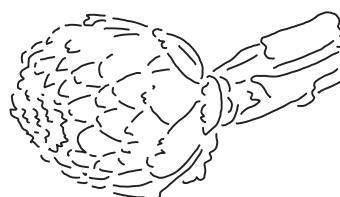
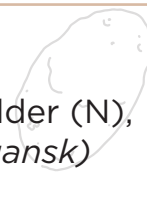
Kartofler med drueagurker, løvstikkemayonnaise (Æ) og løvstikkestøv



SALATER

Salat med rodfrugter, nødder (N), karseolie og karse (vegansk)

Salat med saltede agurker, kerner (G) og mormordressing (L)



TIRSDAG DEN 3/11-2020



VARM RET

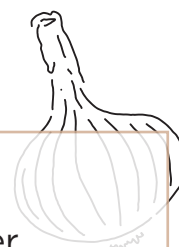
Kamben af okse med BBQ-sauce og urtestegte kartofler



VEGETAR

Fyldte peberfrugter med bulgur (G) og feta (L)

Vi tilbereder 1 fyldt peberfrugt per person



PÅLÆG

Laksesalat (L) med skaldyr, dild, sprød tang og rugkrummer (G)

Linsepuré med syltet fennikel, fennikelcrudité og urter (*vegansk*)

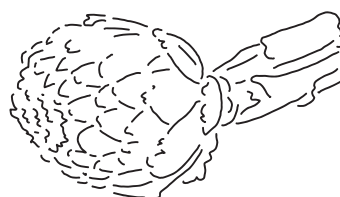
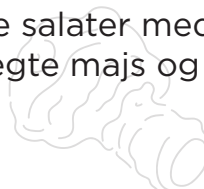
Skinke (S) med italiensk salat (L) og karse



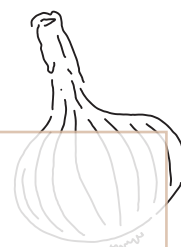
SALATER

Råkost med æbler, syltede kerner (G) og kål (*vegansk*)

Grove salater med chilivinaigrette, chilistegte majs og mango (*vegansk*)



VARM VEGETARRET - ONSDAG DEN 4/11-2020



VARM RET

Dahl (L) med naanbrød (G)
og raitadressing (L)



PÅLÆG

Svinebryst (S) med soya- og
ingefærdressing, stegte risnudler
og koriander

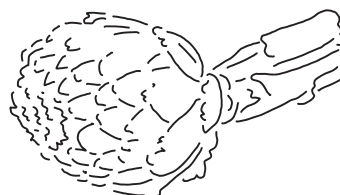
Hummus med sesam, sesamolie
og urter (vegansk)

Broccoli med chilimarinate, sprøde
kerner (G) og urter (vegansk)

SALATER

Kålsalat med soyadressing,
peanuts (N) og saltede kinaradiser
(vegansk)

Grove salater med spirer og
karryristede kerner (vegansk)



TORSDAG DEN 5/11-2020



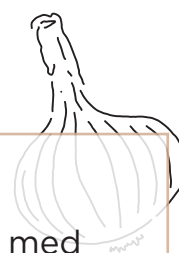
VARM RET

Karbonader (S - G - L) med stuvet vintergrønt (L) og kartofler
Vi tilbereder 1 karbonade per person



VEGETAR

Blomkålsgratin (G - L) med Antvorskovost (L) og urterasp (G)



PÅLÆG

Hønsesalat (L - Æ) med stegte svampe, bacon (S) og urter

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

Sommersalat med rygeost (L), rugkrummer (G) og urter

SALATER

Grove salater med broccoli, tranebær og citronskal (vegansk)

Spinatsalat med fennikelcrudité, dild og citron- og pebervinaigrette (vegansk)

UGENS SØDT

"Den du ved nok"
- kakaokage med chokolade- og kokos glasur (G - L - Æ)

FREDAG DEN 6/11-2020



VARM RET

Byg-selv-burger (G) med oksekød, agurkerelish, syltede rødløg og sprød salat

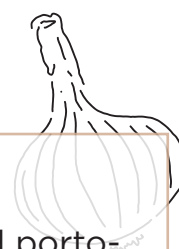
Vi tilbereder 1 burger per person



VEGETAR

Byg-selv-burger (G) med portobellosvampe, agurkerelish, syltede rødløg og sprød salat (vegansk)

Vi tilbereder 1 burger per person



PÅLÆG

Svampeterrin (G - L - Æ) med tyttebær, nødder (N) og persille

Rødvinsmarineret svinekam (S) med løgsoubise (L) og urter

Blomkålssalat med brunet smør (L), spæde salater og mandler (N)

SALATER

Salat med tomatdressing, tomater og sprøde hvedekerner (G) (vegansk)

Dagens salat

