

MANDAG DEN 23/11-2020

VARM RET

Pasta penne (G) med kødboller (S - G - L - Æ), tomat-sauce, salvie og parmesan (L)

VEGETAR

Pasta penne (G) med svampe, tomat-sauce, salvie og parmesan (L)

PÅLÆG

Tunsalat (L - Æ) med friterede kapers

Salami pikante (S) med pesto (L - G) og spæde salater

Zucchini med citronmarinade, oregano og sprøde kartofler (vegansk)

SALATER

Salat med fennikel, urteolie og kapers (vegansk)

Salat med aubergine, rosmarinolie og brødkrummer (G) (vegansk)

IRSK INSPIRERET MENU – TIRSDAG DEN 24/11-2020



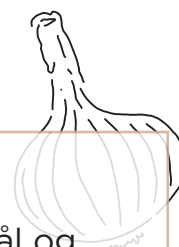
VARM RET

Pie (G) med oksekød, kål og karamelliserede løg



VEGETAR

Pie (G) med bønner, kål og karamelliserede løg (vegansk)



PÅLÆG

Ærtepuré med mynte og spæde salater (vegansk)

Bagt sej med urterasp og østersmayonnaise (Æ)

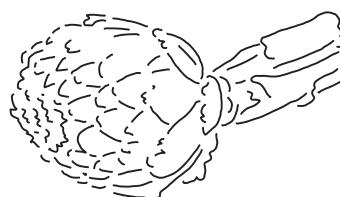
Okseterrin med porter og variation af løg



SALATER

Salat med ærter, mormordressing (L), rugkrummer (G) og urter

Kartoffelsalat med urtedressing (L) og bygkerner (G)



ONSDAG DEN 25/11-2020



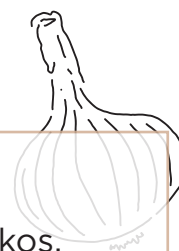
VARM RET

Kylling i rød karry med kokos, nudler (G), sølvbeder, spirer, chili og koriander



VEGETAR

Vegetarkarry med kokos, nudler (G), sølvbeder, spirer, chili og koriander (vegansk)

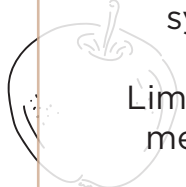


PÅLÆG

Svinebryst (S) med citrongræs og misomarinade

Æggesalat (L) med karry, syltet tapioka og urter

Limabønner i chilimarinade med sprød kål (vegansk)



SALATER

Salat med kål, ris, ingefær, soyadressing og sprøde ris (vegansk)

Salat med edamamebønner og peanutdressing (N) (vegansk)



THANKSGIVING MENU – TORSDAG DEN 26/11-2020



VARM RET

Kalkun med søde kartofler (L)
og tranebærsaUCE



VEGETAR

Cassoulet af grønne bønner med
søde kartofler (L) og stegte løg



PÅLÆG

Glaseret skinke (S) med sprød
grønkål og sennepsdressing (L)

Majsbrød (L) med majs
og urtesalat

Blegselleri med blue cheese (L)
og valnødder (N)



SALATER

Cæsarsalat med tyttebær
og cheddar (L)

Rosenkålssalat med æbler,
ahornsvinaigrette og kerner (G)
(vegansk)

UGENS SØDT

Græskartærte
(L - G - Æ) med
karamelliserede kerner
og vaniljecreme (L - Æ)

EAT, DRINK AND BE THANKFUL...

... er et typisk ordsprog på denne dag, når Thanksgiving fejres i USA, hvor familie, venner og ikke mindst mad, i form af et festmåltid, er omdrejningspunktet for dagen, når årets taksigelser gives. Menuen i dag er derfor inspireret af et klassisk Thanksgiving måltid, som vi håber at I vil nyde.

FREDAG DEN 27/11-2020



VARM RET

Byg-selv-sandwich (G) med pulled pork (S), kål, syltede løg og chilimayonnaise (Æ)

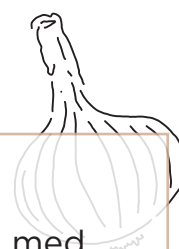
Vi tilbereder 1 sandwich per person



VEGETAR

Byg-selv-sandwich (G) med friteret aubergine, kål, syltede løg og chilimayonnaise (Æ)

Vi tilbereder 1 sandwich per person



PÅLÆG

Hønsesalat (L - Æ) med estragon, syltede svampe og boghvedekerner (G)

Bagte tomater med karsemayonnaise (Æ), karse og rugkrummer (G)

Puré af gule ærter med timianolie og røgede flækærter (vegansk)

SALATER

Salat med agurker, speltkerner (G) og citrusmarinade (vegansk)

Dagens salat

