

MANDAG DEN 29-11-2021



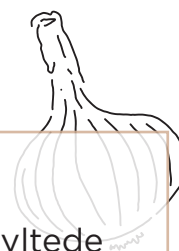
VARM RET

Pasta (G) med kylling i tomatsauce med svampe og variation af fennikel



VEGETAR

Broccoliterrin (L) med syltede selleri og fennikelcrudité



PÅLÆG

Limabønnepuré med cornichoner, timian og urter (vegansk)

Stegt svinenakke (S) med dijonnaise, stegte courgetter, rødkålscrudité og urter

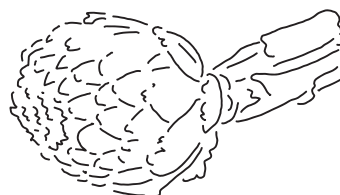
Bolsjebeder med cashewpuré (N), rødbedecrudité, nødder (N) og urter (vegansk)



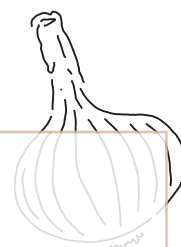
SALATER

Salat med kapers, stegt squash og urter (vegansk)

Kålsalat med allehånde vinaigrette, ristede kerner og urter (vegansk)



VARM VEGETARRET - TIRSDAG DEN 30/11-2021



VARM RET

Bygotto (G - L) med variation af selleri og svampe

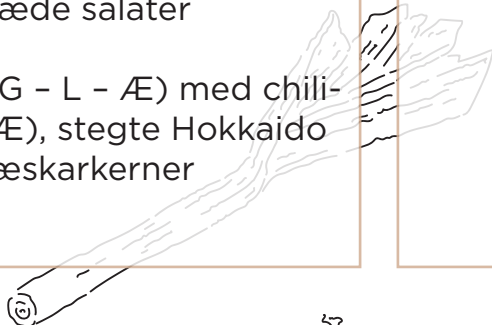


PÅLÆG

Stegt blomkål med brunet smør (L), gedeost (L) og salvie

Salami (S) med oliventapenade (G) og spæde salater

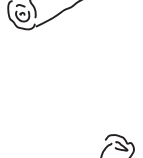
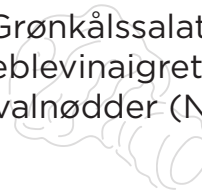
Kyllingeterrin (G - L - Æ) med chili-mayonnaise (Æ), stegte Hokkaido og græskarkerner



SALATER

Spæde salater med røgede kerner, citronskal og urter (vegansk)

Grønkålssalat med æbler, æblevinaigrette og ristede valnødder (N) (vegansk)



ONSDAG DEN 1/12-2021



VARM RET

Tarteletter (G) med kylling og rodfrugter i cremet ostesauce (L) og med tyttebær og urter

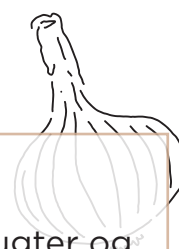
Vi tilbereder 2 tarteletter per person



VEGETAR

Tarteletter (G) med rodfrugter og soyabønner i cremet ostesauce (L) med tyttebær og karse

Vi tilbereder 2 tarteletter per person



PÅLÆG

Gravad okseinderlår med fennikel-crudité, svampemayonnaise (Æ) og urter

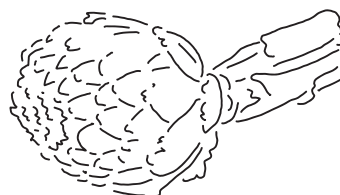
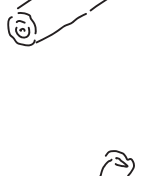
Rødbedecarpaccio med citron, parmesan (L) og urter

Kartofler og porrer med bacon-crumble (S), chips og urter

SALATER

Grove salater med pasta (G), basilikumolie og friskost (L)

Salater med lakridsvinaigrette, mandler (N) og pærer (vegansk)



KLASSISKE DANSKE RETTER - TORSDAG DEN 2/12-2021



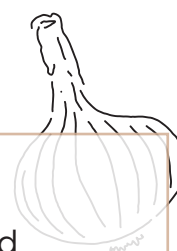
VARM RET

Hjerter (S) i flødesauce (L)
med kartoffelmos (L)



VEGETAR

Svamperagout med
kartoffelmos (L)



PÅLÆG

Æggesalat (L) med syltet fennikel,
boghvedekerner (G) og urter

Saltbagt selleri med brunet smør (L),
hasselnødder (N), sprød selleri
og urter

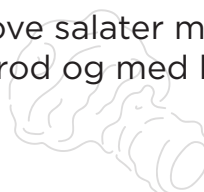
Hønsesalat (L - Æ) med selleri,
hertesalat, sprødt kyllingeskind
og karse



SALATER

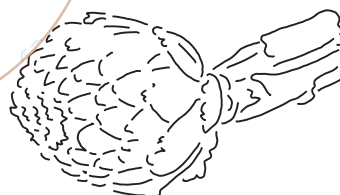
Røde salater med saltet agurk,
karseolie og karse (vegansk)

Grove salater med variation af
gulerod og med havtorndressing



UGENS SØDT

Hasselnøddefudge (N)



FREDAG DEN 3/12-2021



VARM RET

Biksemad af oksebryst og svinenakke (S) med syltede rødbeder



VEGETAR

Tærte (G - L) med porrer, broccoli og danske økologiske oste (L)
Vi tilbereder 1 stykke tærte per person



PÅLÆG

Karrysild med cremefraiche (L), æblekompot og urter

Sommersalat (Æ) med agurk, rygeost (L) og rugkrummer (G)

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



SALATER

Salater med selleri, løvstikke og boghvedekerner (G)
(vegansk)

Dagens salat