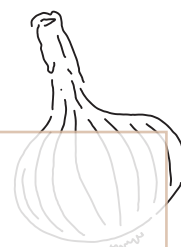


VARM VEGETARISK RET – MANDAG DEN 17/1-2022



VARM RET

Pasta Arrabiata (G) med basilikum og parmesan (L)



PÅLÆG

Linsepuré med syltede bønner, frisk koriander og urter (vegansk)

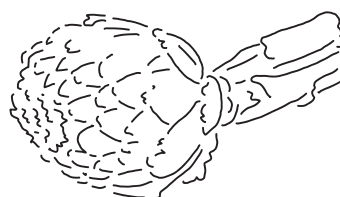
Blomkålsterrin (G) med hasselnøddemayonnaise (N - Æ), råmarineret blomkål og urter

Coppa (S) med artiskoktapenade (G - L) og spæde salater

SALATER

Salat med kapers, citronskal og basilikumolie (vegansk)

Grove salater med abrikoser, vaniljesyltede persillerødder og valnødder (N) (vegansk)



TIRSDAG DEN 18/1-2022



VARM RET

Skinkeinderlår (S) i paprikasauce (L) med bagte peberfrugter, tomater og stegte kartofler



VEGETAR


Auberginegratin med kraftig tomatsauce, mozzarella (L) og urterasp (G)



PÅLÆG

Brocolitatar med sesam-mayonnaise (Æ), syltet grønt, ristet sort sesam og urter

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



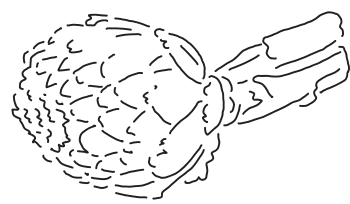

Tunsalat (L - Æ) med dild, kapers, cornichoner, ristede kerner (G) og urter



SALATER

Grove salater med rødbeder, quinoa, dadler og vinaigrette (vegansk)

Kålsalat med appelsin, fennikel og mandler (N) (vegansk)



ONSDAG DEN 19/1-2022



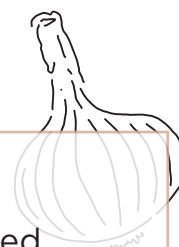
VARM RET

Butter chicken (L) med krydrede ris og raita (L)



VEGETAR

Kartoffelkarry (L) med krydrede ris og raita (L)



PÅLÆG

Rodfrugter med vegansk mayonnaise, friskhakket persille og ristede mandler (N) (vegansk)

Svampeterrin (G - L) med estragon-mayonnaise (Æ), syltede svampe og urter

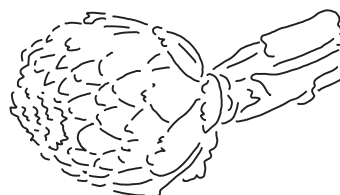
Svinebryst (S) med chilivinaigrette, syltede løg og urter



SALATER

Kålsalat med granatæbler, røgede kerner (G) og honningvinaigrette (vegansk)

Perlebyg (G) med belugalinser, dansk økologisk ost (L) og basilikumolie



TORSDAG DEN 20/1-2022



VARM RET

Tarteletter (G) med kylling, variation af selleri i cremet sauce (L), tyttebær og karse

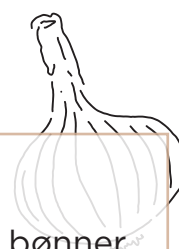
Vi tilbereder 2 tarteletter per person



VEGETAR

Tarteletter (G) med hvide bønner, variation af selleri i cremet sauce (L), tyttebær og karse

Vi tilbereder 2 tarteletter per person



PÅLÆG

Charcuteri (S) med oliven-tapenade (G) og spæde salater

Kartoffelsalat (L - Æ) med cornichoner, kartoffelchips og urter

Smilende æg med purløgs-mayonnaise (Æ) og fennikelcrudité

SALATER

Spæde salater med figer, æbler og blåskimmelost (L)

Grove salater med spinat, bagte rødder, feta (L) og sprøde kerner (G)

UGENS SØDT

Kannelsnegle (G - L - Æ) med glasur

FREDAG DEN 21/1-2022



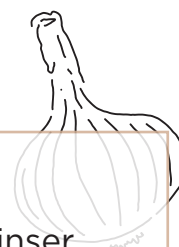
VARM RET

Lasagne (L - G) med dansk oksekød, gulerødder, svampe og økologiske danske oste (L)



VEGETAR

Lasagne (G - L) med linser i kraftig tomatsauce med svampe, gulerødder og økologiske danske oste (L)



PÅLÆG

Blomkålssalat med stegt blomkål, brunet smør (L), syltet grønt og ristede hasselnødder (N)

Tatar med bearnaise (Æ), syltet selleri, æblecoulis, kartoffelspånér og estragon

Fennikelsalami (S) med pesto (L) og sennepssyltede blomkål



SALATER

Spæde salater med syltede pærer, hvedekerner (G) og urter (vegansk)

Dagens salat

