

MANDAG DEN 27/6-2022



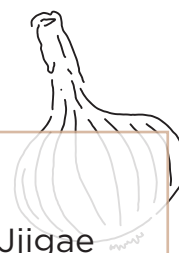
### VARM RET

Gris i koreansk Kimchi Jjigae med sæsonens grønt og ris



### VEGETAR

Tofu i koreansk Kimchi Jjigae med sæsonens grønt og ris (vegansk)



### PÅLÆG

Devils egg med chilimayonnaise (Æ), syltet ingefær, springløg og crudité

Hummus med korianderolie og urtesalat (vegansk)

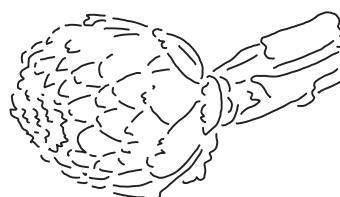
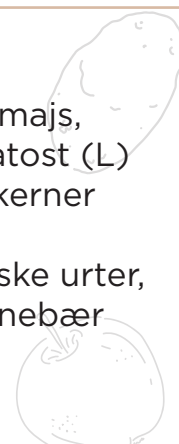
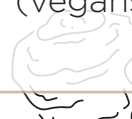
Kyllingelår marineret i asiatiske krydderier med syltede kinaradiser og sprøde chips



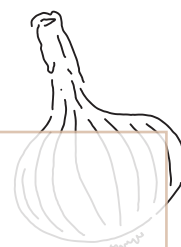
### SALATER

Rød spidskål med majs, edamamebønner, salatost (L) og ristede græskarkerner

Spæde salater med friske urter, tørret quinoa og tranebær (vegansk)



TIRSDAG DEN 28/6-2022



### VARM RET

Grøn pasta (G) med pesto (L), asparges, ærter og spirer



### PÅLÆG

Stegt nakkefilet (S) med persillemayonnaise (Æ), syltet persille, crudité og urter

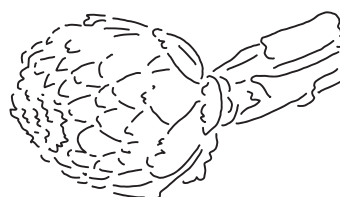
Limabønnepuré med paprikastegte løg, ristede kerner og timian  
(vegansk)

Salami (S) med rucola og oliventapenade (G - L)

### SALATER

Grove salater med stegte svampe, friske urter og syltede korianderfrø  
(vegansk)

Bitre salater med blommer og revet parmesan (L)



ONSDAG DEN 29/6-2022



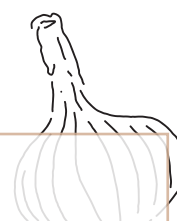
### VARM RET

Sej i spicy tomat med Marokkansk couscouspilaf (G)



### VEGETAR

Grillet squash i spicy tomat med Marokkansk couscouspilaf (G)  
(vegansk)



### PÅLÆG

Blomkålscouscous med ristede kerner, hasselnøddemayonnaise (N - Æ) og urter

Roastbeef med svampemayonnaise (Æ), syltede svampe, sprøde chips og kørvel

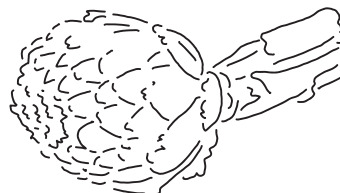
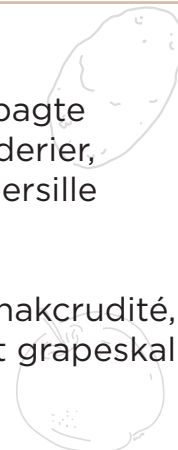
Kyllingefrikadeller (G - L - Æ) med limemayonnaise (Æ), råmarinerede tomater og ristet boghvede (G)



### SALATER

Kikærtesalat med bagte rødder, varme krydderier, syltede rødløg og persille  
(vegansk)

Grønkalssalat med pastinakcrudité, forårsløg og fermenteret grapeskal  
(vegansk)



TORSDAG DEN 30/6-2022



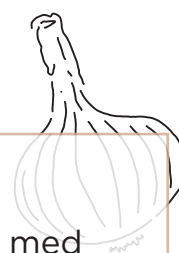
### VARM RET

Okse ball tip med bearnaisecreme (Æ), rodfrugtscrudité og stegte kartofler



### VEGETAR

Svampe- og bønnebøf med bearnaisecreme (Æ), rodfrugtscrudité og stegte kartofler  
*Vi tilbereder 2 bøffer per person*



### PÅLÆG

Tatar med creme fraiche (L), estragon, tomatkoncentrat, rødløg, ristede skalotteløg og urter

Hønsesalat (L - Æ) med hjertesalat, æbler, syltet knoldselleri, purløg og karse

Grillede gulerødder med kørvelvinaigrette, crudité og urtesalat (vegansk)



### SALATER

Grov salat med stegte selleri, purløg, radiser og ristede kerner (G)  
(vegansk)

Dagens salat



### UGENS SØDT

Rabarbermuffin  
(G - L - Æ)

