

# MANDAG

## VARM RET

Kylling i rød karry med stegt  
grønt, chili, forårsløg og ris

## GRØN RET

Courgetter i rød karry med stegt  
grønt, chili, forårsløg og ris (VG)

## PÅLÆG

Kartofler med løvstikke-  
mayonnaise (Æ), rygeost (L),  
radisecrudité, rugkrummer (G)  
og urter (V)

Tunsalat (F - L - Æ) med  
dild, cornichoner, løgringe,  
chips og urter

Grillede auberginer med  
sesamdressing (SE),  
syltede auberginer, spirer  
og urtesalat (VG)

## SALAT

Kålsalat med sesam (SE),  
fermenteret kål, kinaradiser  
og krydret dressing (F)

Dagens salat

NOMINERET TIL



VINDER AF COOK OFF



# TIRSDAG

## VARM RET

Pasta Carbonara (G - Æ) med røgede og stegte svampe, hvid sauce (L), parmesan (L) og persille (V)

## PÅLÆG

Tomater med mozzarella (L), citronmayonnaise (Æ), ristede solsikkekerner og rucola (V)

Pølsesalat (L - Æ - SE) med syltede rødløg, bacon-crumble og urter

Stegte kalkunlår med løgpuré, syltede grøntsager, ristet boghvede og urter

## SALAT

Pintobønnesalat med basilikum og marinerede courgetter (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL



VINDER AF COOK OFF



# ONSDAG

## VARM RET

Tarteletter (G - L) med skinke, ærter, gulerødder, selleri (S), purløg og karse

*Vi tilbereder 2 tarteletter per person*

## GRØN RET

Tarteletter (G - L) med blomkål, ærter, gulerødder, selleri (S), purløg og karse (V)

*Vi tilbereder 2 tarteletter per person*

## PÅLÆG

Æg med dildmayonnaise (Æ), syltet fennikel, fennikelcrudité og ristede fennikelfrø (V)

Oksespegepølse med remoulade (S - Æ - SE - SS - SP), ristede løg (G) og urter

Blomkålspuré med broccoligrudite, urteolie og urter (VG)

## SALAT

Grove salater med hvedekerner (G), karseolie og tyttebær (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL



VINDER AF COOK OFF



(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (G)Gluten (L)Laktose (Æ)Æg (SY)Soya (S)Selleri (N)Nødder (JN)Jordnød

(F)Fisk (K)Krebsdyr (B)Bløddyr (SP)Sennep (SE)Sesam (SS)Svovldioxid & sulfitter (LU)Lupin

For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

Danske  
klassikere

AAMANN'S  
FROKOSTORDNING



# TORSDAG

## VARM RET

Fiskefrikadeller (Æ - G - L) med tatarsauce  
(L - Æ - SP), grillet citron, dild og kartofler

*Vi tilbereder 3 frikadeller per person*

## GRØN RET

Perlebygottokroketter (Æ - G - L) med  
tatarsauce (L - Æ - SP), dild og kartofler (V)

*Vi tilbereder 2 kroketter per person*

## PÅLÆG

Leverpostej (L - Æ - G) med  
syltede rødbeder og svampe-  
og baconmix

Hønsesalat (L - Æ - SE - S)  
med hjertesalat, æbler, sprødt  
kyllingeskind og urter

Sommersalat med rygeost-  
dressing (L), agurker, radise-  
crudité, rugkrummer (G) og  
purløg (V)

## SALAT

Grove salater med Ingridærter,  
purløg og gulerødder (VG)

Dagens salat

## SØDT

Æblekage med  
kanel (G - L - Æ)

NOMINERET TIL



VINDER AF COOK OFF



(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (G)Gluten (L)Laktose (Æ)Æg (SY)Soya (S)Selleri (N)Nødder (JN)Jordnød

(F)Fisk (K)Krebsdyr (B)Bløddyr (SP)Sennep (SE)Sesam (SS)Svovldioxid & sulfitter (LU)Lupin

For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen

NOMINERET TIL

VINDER AF COOK OFF



AAMANN'S  
FROKOSTORDNING



# FREDAG

## SMØRREBRØDSDAG

*Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person*

Tatar med estragonmayonnaise (Æ - SP), sukkersyltede stikkelsbær, gulerodsspaghetti og estragon

Stegt gris med røget Dijonnaise (Æ - SP), syltede hasselnødder (N), glaskål og kørvel

Svampesalat (L - Æ - SP) med kantareller og svampe fra Bygaard, æbler, syltede selleri (S), purløg, sprød boghvede og urter (V)

### Vegetar

Gulerodstatar (SP - SS) med estragonmayonnaise (Æ - SP), sukkersyltede stikkelsbær, gulerodsspaghetti og estragon (V)

Svampesalat (L - Æ - SP) med kantareller og svampe fra Bygaard, æbler, syltede selleri (S), purløg, sprød boghvede og urter (V)

## OST

To slags ost (L) med kompot og rugknækbrød (G) (V)

## SALAT

Kartoffelsalat med sommerkål, salsa verde og marinerede ærter (VG)

(V)Vegetarisk (VG)Vegansk (G)Gluten (L)Laktose (Æ)Æg (SY)Soya (S)Selleri (N)Nødder (JN)Jordnød  
(F)Fisk (K)Krebsdyr (B)Bløddyr (SP)Sennep (SE)Sesam (SS)Svovldioxid & sulfitter (LU)Lupin  
For yderligere info om allergener, ring på 20805200 | Der tages forbehold for ændringer i menuen