

MANDAG

VARM RET

Ossobuco med cremet polenta (L)
og gremolata af persille, peberrod og citronskal

GRØN RET

Cremet polenta (L) med stegte svampe
og gremolata af persille, peberrod og citronskal (V)

PÅLÆG

Salami af gris med
artiskoktapenade,
ristede løg (G) og urtesalat

Vitello tonnato (F - Æ)
med parmesanchips (L)
og rucola

Hvidvinsbraiseret fennikel (SS)
med tomat sauce,
fennikelcrudité og urter (VG)

SALAT

Pastasalat (G - L)
med pesto (L), bagte tomater
og Pecorino (L) (V)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TIRSDAG

VARM RET

Aloo Gobi med søde kartofler, blomkål, forårsløg, chili, sesam og ris (VG)

PÅLÆG

Rosastegt oksekød med estragonmayonnaise (Æ), tørrede tomater og kartoffelchips

Fish cakes (F - L - G - Æ) med grøn remoulade (L - Æ), friterede kapers og urtesalat

Hummus med sesamolie, ristet sesam (SE) og spirer (VG)

SALAT

Kikærtesalat med fermenteret kål, bagte rodfrugter (S), chili og Nigellafrø (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



ONSDAG

VARM RET

Tarteletter med kylling i hvid sauce (L), ærter, gulerødder, selleri (S), karse og sprød boghvede

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

GRØN RET

Tarteletter med svampe i hvid sauce (L), ærter, gulerødder, selleri (S), karse og sprød boghvede (V)

Vi tilbereder 2 tarteletter per person

PÅLÆG

Grillet nakkefilet af gris med sennepsmayonnaise (SP - Æ), råmarinerede blommer, ristede løg (G) og urter

Ærtepuré med mynteolie, marinerede ærter og urter (VG)

Tomat med friskost (L), balsamicoreduktion (SS), ristet boghvede og basilikum (V)

SALAT

Salat med variation af gulerødder, grapedressing og koriander (VG)

Dagens salat

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



TORSDAG

VARM RET

Svinebryst i sticky sauce med nudler (G),
chili og stegte grøntsager (S)

GRØN RET

Squash og aubergine i sticky sauce med nudler (G),
chili og stegte grøntsager (S) (VG)

PÅLÆG

Charcuteri af gris med
tapenade og urtesalat

Hønsesalat (L - Æ)
med stegt selleri (S),
råmarineret bladselleri (S),
sprødt kyllingeskind og karse

Kartoffel med hytteost (L),
løvstikkemayonnaise (Æ),
syltede rødløg,
rugkrummer (G) og urter (V)

SALAT

Grøn bønnesalat med spidskål,
estragonvinaigrette
og æg (Æ) (V)

Dagens salat

SØDT

Tiramisu (L - Æ)

NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhjem"



NOMINERET TIL
Kantineprisen 2024



VINDER AF COOK OFF
"Sol over Gudhiem"



AAMANN'S

FROKOSTORDNING

FREDAG



SMØRREBRØDSDAG

Vi tilbereder 2 stk. smørrebrød per person

Roastbeef med bearnaisecreme (Æ),
syltede svampe, sprød kartoffel og urter

Svinerillette med syltede sennepskorn (SE),
marinerede blommer, baconcrumble og urter

Æg (Æ) med tomatmayonnaise (Æ),
syltede radiser, fennikelcrudité og ristet boghvede (V)

Vegetar

Blomkålssalat (L - Æ) med syltet kål, grønkålschips og urtesalat (V)

Æg (Æ) med tomatmayonnaise (Æ),
syltede radiser, fennikelcrudité og ristet boghvede (V)

OST

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

SALAT

Salat med ærter, mungbønner og
brændt purløgsoleie (VG)