



Menu - Aftensmad

Serveres med rugbrød, smør og salte kiks

Mandag 13.09:

Suppe:

Gulerodssuppe af ristet gulerødder, kikærter og appelsin
Serveres med honningbagt krydret kylling og kardemommeyoghurt

Vegetar:

Gulerodssuppe på ristet gulerødder, kikærter og appelsin
Serveres med honningbagte og krydrede kikærter og kardemomme yoghurt

Platte:

Kogt dansk skinke med tatarsovs og marineret fennikel
Brieost med sød bærkompot

Tirsdag 14/09:

Suppe:

Krydret rød thai suppe med limegræs, lime og hvidløg
Serveres med kylling, baby tomat, mynte og rød chili

Vegetar:

Krydret rød thai suppe med limegræs, lime og hvidløg
Serveres med honningbagt knoldselleri, baby tomat, mynte og rød chili

Platter:

Cremet rejesalat, frisk æble og cayennepeber, serveres på salatblad
Modnet ost med sød bærkompot

Onsdag 15.09:

Lun ret:

Gullasch, dampet kartofler og cremefraiche m/ persille

Vegetar:

Vegetarisk gullasch, dampet kartofler og cremefraiche m/ persille



Torsdag 16/09:

Suppe:

Fransk løgsuppe
Serveres med ost, urter og croutoner

Vegetar:

Fransk løgsuppe
Serveres med ost, urter og croutoner

Platte:

Røget laks, frisk peberrod, mayonnaise og purløg
Rillette af oksekæber, sennep og estragonblade

Fredag 17/09:

Suppe:

Minestroneuppe
Serveres med ristet bacon og persillepesto

Vegetar:

Minestroneuppe
Serveres med dampet gulerod, kartoffel i fermenteret chili og persillepesto

Platter:

Smørstegte frikadeller med syltet rødbede, mayonnaise og karse

Lørdag 18/09:

Hovedret:

Oksehalesuppe med ristet svampe, knoldselleri og grøn olie
Serveres med friskbagt brød og friskost

Vegetar

Vegetarisk suppe med ristet svampe og knoldselleri
Serveres med friskbagt brød og friskost

Søndag 19/09:

Hovedret:

Boller i karry serveret med løg, æble, ananas og peanuts, ris med krydderurter
og gulerodsråkost med appelsin og rosiner

Vegetar:

Vegetariske boller i karrysauce, serveret med løg, æble, ananas og peanuts,
ris med krydderurter og gulerodsråkost med appelsin og rosiner