



Menu - Frokost

Mandag 13/09:

Hovedret:

Coq au vin med bacon, svampe og kartoffel pure

Vegetar:

Vegetarisk gryde med rødvin, svampefond og kartoffel pure

Tirsdag 14/09:

Hovedret:

Oksefrikadeller i svampesauce, kartoffelmos og syltet agurk

Vegetar:

Vegetariske frikadeller på bulgur, gulerod, hvidløg og urter, svampesauce, kartoffelmos og syltet agurk

Dessert:

Tiramisu med efterårshindbær, kaffe og mascarpone

Onsdag 15.09:

Hovedret:

Bagt torsk, sauce nage, dampet blomkål, blomkålpure og friteret kartofler

Vegetar:

Smør og honningbagt blomkål, blomkålpure, sauce nage og friteret kartofler

Dessert:

Bagte blommer med mørk chokoladecreme, flødeskum og syrlig knas

Torsdag 16/09:

Hovedret:

Grillet grisenakke med bearnaisesauce, bagt spidskål og gulerodspure m/ brunet smør

Vegetar

Bagt gulbede med bearnaisesauce, bagt spidskål og gulerodspure m/ brunet smør



Fredag 17/09:

Hovedret:

Pocheret kyllingebryst, grøn pebersauce med ramsløg, nye gulerødder, grillet forårsløg og kartoffelmos

Vegetar:

Bagte jordskokker, hvide bønner, vegetarisk grøn pebersauce med ramsløg, grillet forårsløg og kartoffelmos.

Dessert:

Citronfromage med flødeskum, chokolade og ristet hasselnødder

Lørdag 18/09:

Hovedret:

Klassisk skinkeschnitzel med citron, peberrod og ansjoser, dampede ærter, smørsauce og brasede kartofler

Vegetar:

Paneret knoldselleri med citron og peberrod, dampede ærter, smørsauce og brasede kartofler

Dessert:

Koldskål med smag af citron og hyldeblomst, kammerjunker og jordbærgrød

Søndag 19/09:

Hovedret:

Biksemad af frilandsgris med spejlæg, syltede rødbeder og rødløg

Vegetar:

Veg. Biksemad af gule beder og kidney bønner, spejlæg, syltede rødbeder og rødløg

Dessert:

Koldskål med smag af citron og hyldeblomst, kammerjunker og jordbærgrød