



Menu - Frokost uge 45

Mandag 4/11

Hovedret:

Skinkeculotte bagt med honning, hvidløg, rosmarin og salvie. Dertil kartofler, knoldselleri, gule beder og en cremet svampesauce samt en syrlig rådkålssalat.

Tirsdag 5/11

Hovedret:

Italienske svinefrikadeller med smag af salvie og oregano. Dertil en stærk peberfrugtssauce, pasta, sorte oliven og revet mozzarella.

Onsdag 6/11

Hovedret:

Aromatisk butterchicken med ristede champignon, kylling og krydderier. Serveres med jordnødder og mynte samt ris og frisk chili.

Dessert: Citronfromage med hvid chokolade samt fløde- og basilikumsolie

Torsdag 7/11

Hovedret:

Paneret dansk rødspætte med persillesauce, dampede kartofler, ærter og peberrod.

Fredag 8/11

Hovedret:

Stegte fiske- og rejedeller med tartarsauce, ristede kartofler og råkostsalat.

Dessert: Chokoladekage med flødeskum og karamel

Lørdag 9/11

Hovedret:

Cremet pasta med creme fraiche, tomat og kylling. Dertil penne pasta med frisk agurk, melon og basilikum.

Dessert: Mørk chokolade pannacotta med creme fraiche og nødder

Søndag 10/11 - *Mortensaften*

Hovedret:

Stegt andebryst med kartofler, brun sovs, rødkål samt en salat på grønkål.

Dessert: Gammeldags æblekage med luftig vaniljecreme og sprød havrecrumble.