



Menu - Frokost uge 49

Mandag 2/12

Hovedret:

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

Tirsdag 3/12

Hovedret:

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

Onsdag 4/12

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 5/12

Hovedret:

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

Fredag 6/12

Hovedret:

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

Dessert: Chokoladekage med flødeskum og karamel

Lørdag 7/12

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 8/12 - 2. søndag i advent

Hovedret:

Kalkunstroganoff smagt til med røget paprika. Serveret med danske kartofler med persille, syltede agurker og creme fraiche.

Dessert: Mørk chokolade pannacotta med creme fraiche og nødder