



Menu - aftensmad uge 21

Serveres med rugbrød

Mandag 19/5

Hovedret:

- Fritata bagt med ost, kartofler – dertil friske tomater, urter, creme fraiche og parmesan dressing.
- Gravad laks med dild, citron, peberrod og creme fraiche

Tirsdag 20/5

Hovedret:

- Økologisk skinke med remulade og reven peberrod.
- Cremet rejesalat med asparges, porre og urter. Dertil franskbrød.

Onsdag 21/5

Hovedret:

- Kold hamburgerryg med italiensk salat, ruccola og dild.
- Karrysild med syltede rødløg

Torsdag 22/5

Hovedret:

- Rullepølse med sky og ristede løg
- Gazpacho med olivenolie

Fredag 23/5

Hovedret:

- Honningbagt svinemørbrad med tartarsauce og peberrod.
- Æggesalat med purløg og karry

Lørdag 24/5

Hovedret:

- Klassisk leverpostej med svampe og grønne oliven og rødbede.
- Frisk kartoffelsalat på nye kartofler med citron, purløg og radiser samt ristede kikærter med en urte- og yoghurt dressing.

Søndag 25/5

Hovedret:

- Fiskefrikadeller med syltede rødkål og remulade
- Kold grøn ærtesuppe med friskost med smag af peberrod og sort peber – dertil hvidløgsbaguette.