

Menu – Aftensmad uge 22

Serveres med rugbrød

Mandag 26/5

- Cremet kyllingesalat med frisk ananas – smagt til med karry og chili.
- Æggemad med rejer og peberrod.

Tirsdag 27/5

- Danskrøget skinke med tartarsauce og cornishonger samt ristede løg
- Sennepssild med friske æbler og peberrod

Onsdag 28/5

- Kyllingepostej med karse og rødbeder
- Kold kartoffelsuppe med olivenolie og tomatpesto

Torsdag 29/5

- Italiensk salami med oliventapenade og persille
- Spicy tunsalat med koriander og salat. Dertil fladbrød.

Fredag 30/5

- Stegte paneret rødspættefilet med remulade, citron og agurkesalat.
- Ristede peberfrugtsuppe med chilibagte ærter samt hvidløgs yoghurt og franskbrød

Lørdag 31/5

- Blomkål- og karrysuppe med hvide bønner og myntecreme. Dertil chiliristede svampe og løg.
- Cremet skinkesalat med asparges, karse og grov sennep. Serveres med flute.

Søndag 1/6

- Sprængt oksebryst i tynde skiver med peberrodscreme og en rødbede- og æblesalat.
- Salat på nye kartofler med frisk agurk, tomat og ristede svampe. Dertil en cremefraich dressing med purløg.