

Menu - aftensmad uge 29

Serveres med rugbrød

Mandag 14/7

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 15/7

Hovedret:

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

Onsdag 16/4

Hovedret:

- Kold hamburgerryg med italiensk salat, ruccola og dild.
- Sennepssild med syltede rødløg - dertil rugbrød

Torsdag 17/7

Hovedret:

- Rullepølse med sky og ristede løg
- Gazpacho med olivenolie

Fredag 18/7

Hovedret:

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

Lørdag 19/7

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 20/7

Hovedret:

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