



Menu - Frokost uge 19

Mandag 4/5

Hovedret:

Langtidsbagt nakkefilet med ristede kartofler og gulerødder, brun sovs og selleripure med ristede nødder, serveret med forårsfrisk grøn salat, ærter og momordressing

Tirsdag 5/5

Hovedret:

Lasagne al forno bagt med mozzarella. Serveret med en salat på avocado, tomat og frisk basilikum

Dessert: Hjemmebagt drømmekage

Onsdag 6/5

Hovedret:

Kyllingeschnitzel med ansjoser, kapers, peberrod og citron. Serveret med brasekartofler, brunsovs og ærter.

Torsdag 7/5

Hovedret:

Fiskefrikadeller med sennepssauce, rejer og peberrod. Dertil dampede grøntsager i smør og friskhakkede urter, samt en gulerodråkost

Dessert: husets citronmåne og flødeskum

Fredag 8/5

Hovedret:

klassisk brændende kærlighed med sprød bacon, rødbeder og friske urter. Serveres med grillede grøntsager

Dessert: Vaniljeis med chokoladesauce

Lørdag 9/5

Hovedret:

Kyllingelår bagt med citron og urter. Serveret med kartoffel/oliven salat, creme fraiche sauce med tomatpesto og broccoli/hjertesalat.

Søndag 10/5

Hovedret: helstegt mørbrad i tynde skiver med dampede kartofler, asparges og grønærter serveret med en kold dild dressing.

Dessert: ymerfromage med syltige kirsebær og crumble.