



Menu - Frokost uge 21

Mandag 18/5

Hovedret:

Paneret dansk rødspætte serveret med persillesauce, citron, dampede kartofler samt ærter vendt i smør og peberrod. Hertil frisk salat med ovnbagt grønt

Tirsdag 19/5

Hovedret:

Vegetariske svampedeller med bearnaisesovs, dampede kartofler, frisk grøn salat med agurk og tomat samt syltlige asier

Dessert: Trifli med brombærkompot

Onsdag 20/5

Hovedret:

Aromatisk butterchicken med yoghurt, krydderier, serveres med jordnødder, chili og koriander. Dertil dampet ris

Torsdag 21/5

Hovedret:

Bøf med bløde løg, spejlæg, dampede kartofler, brun sovs, bagt selleri med vanilje og spicy agurkesalat.

Dessert: Stikkelsbærgrød med fløde og knust makroner

Fredag 22/5

Hovedret:

Smørstegte fiskefrikadeller med rejer, stegte kartofler med kapers og rødløg samt en knoldsellerisalat med friske æbler. Hertil remoulade

Dessert: rabarberkage med flødeskum

Lørdag 23/5

Hovedret:

Ovnbagt paprikakylling med dampede kartofler, cremet forårs salat og tranebær, skysovs og syltede rødløg.

Søndag 24/5

Hovedret:

Kalkunstroganoff smagt til med røget paprika og chili. Serveret med kartofler og persille, syltede agurker og creme fraiche. Dertil råkostsalat på kål og gulerødder.

Dessert: Saftig sandkage serveret med creme fraiche.