



Menu - aftensmad uge 25

Serveres med rugbrød

Mandag 15/6

Hovedret:

- Økologisk skinke med remoulade og revet peberrod
- Gravad laks med dild, citron og peberrod.

Tirsdag 16/6

Hovedret:

- Gammeldags sommersalat med rygeost, purløg og sprøde radiser
- Pastrami med pickles, ristede løg, rå løg og salat. Dertil franskbrød

Onsdag 17/6

Hovedret:

- Cremet kyllingesalat med ananas, karry og chili.
- Kartoffel, mayo, tomat og ristet bacon

Torsdag 18/6

Hovedret:

- Rullepølse med salat, sky, rå- og ristede løg pyntet med persille og salat
- Tunsalat med rødløg, sennep og agurkesalat pyntet med dild

Fredag 19/6

Hovedret:

- Hamburgerryg i skiver serveres med italiensk salat, rucola og dild
- Æggesalat med purløg og karry

Lørdag 20/6

Hovedret:

- Klassisk leverpostej med ristede svampe, grønne oliven og syltede grøntsager
- Sildesalat med rødbede og kapers, surdejsbrød og mayonnaise

Søndag 21/6

Hovedret:

- Fiskefrikadeller med urter, remoulade og agurkesalat
- Kold grøn ærtesuppe med smag af peberrod samt olivenolie – dertil hvidløgsbaguette