



Menu - Frokost uge 25

Mandag 15/6

Hovedret:

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

Tirsdag 16/6

Hovedret:

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

Dessert: Brombær trifli med flødeskum

Onsdag 17/6

Hovedret:

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

Torsdag 18/6

Hovedret:

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

Dessert: Bagt æblekage med creme

Fredag 19/6

Hovedret:

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

Dessert: Koldskål med citron og vanilje. Serveret med kammerjunker og friske bær

Lørdag 20/6

Hovedret:

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

Søndag 21/6

Hovedret:

Kalkunstroganoff med røget paprika og chili. Serveret med kartofler og persille, creme fraiche, agurkesalat samt en råkostsalat på kål og gulerod.

Dessert: Saftig sandkage serveret med creme fraiche.